MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES

Published under the authority
of the
Government of Madras

General Editor:

T. CHANDRASEKHARAN, M.A., L.T.,

Curator, Government Oriental Manuscripts Library,
Madras.

No. C XXXVI

نسخهٔ شاه جهانی

NUSKHA-E-SHAH JAHANI

(in Persian)

Critically Edited with Introduction

By

SYED MUHAMMED FAZLULLA SAHIB, M.A., L.T.
Lecturer in Urdu, Government Arts College, Madras.

GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY,
MADRAS

1956

Price Rs. 5–10–0

مقدمہ

انسانی معاشرت میں سب سے زیادہ اہم اور ضروری چیز کھانا پینا ہے ۔ ظاہر ہے کہ مزاج انسانی کا اعتدال ، جسم کی توانائی ، ظاہری و باطنی سعادتوں سے بہرہ اندوز ہونا یہ تمام باتیں اس امر پر منحصر ہیں کہ انسان کی غذا اور خورش اعلی پیمانے پر عمل میں آئے ۔ غذا کو بہترین طریقہ اور عمدہ اصول پر استعمال کرنا انسان کو دوسرے حیوانات سے ممتاز کرتا ہے ورنہ نفس شکم پروری میں انسان اور دوسرے چو پایوں میں کوئی فرق نہیں ۔ جب کوئی قوم ترقی کے اعلی مدارج پر پہنچ جاتی ہے تو سب سے پہلے وہ اپنے تنعم کا اظہار دسترخوان پر کرتی ہے ۔

شاہان مغلیہ میں بابر کے بعد اکبر نے دوسرے شعبوں کی طرح شعبہ مطبخ پر خاص توجہ کی ، اس کے لئے باقاعدہ قوانین وضع کئے اور اس کام پر تجربہ کار اور دیانت دار اشخاص کو مقرر کیا ۔ سلطنت کے اس صیغہ کا انتظام بھی وزیر اعظم کے سپرد تھا ، اس سر رشتہ کا افسر بھی وزیر اعظم کے ماتحت تھا جس کو میر بکاول کہتے تھے ۔ اس کے ماتحت دیانت دار مددگار اور خورش شناس بھی ہوتے تھے ۔ اس سر رشتہ میں مختلف ممالک کے باورچی اور رکابدار ملازم تھے ۔ ہر ملک کے باورچی طرح طرح کے کھانے پکاتے قسم قسم کی نعمتیں مہیا کی جاتیں ، روزانہ شاہی دسترخوان کیلئے کھانا ایسا تیار ہوتا جو امرا کو بھی دعوتوں کے موقعوں پر کمتر میسر آتا تھا ۔

مصنف اور تاریخ تصنیف کا پتہ نہیں چلتا - البتہ کتاب کی اس ابتدائی عبارت " دستور پختن اطعمہ در سرکار شاہ جہاں بادشاہ مع وزن بعمل می آمد " سے یہ اندازہ ہوتا ہے کہ یہ کتاب ایک ایسے شخص نے لکھی ہے جو شاہ جہاں کے شاہی دسترخوان کے انواع و اقسام کے کھانوں سے پوری طرح واقف تھا - اس کتاب میں پکوان کے مختلف طریقے ذکر کئے گئے ہیں خصوصاً پلاؤ اور قلیہ کا باب قابل دید ہے پلاؤ کی تقریباً ٥٦ اور قلیہ کی ٣٦ قسمیں بیان کی گئی ہیں ' اس کے علاوہ اس کتاب کی دسویں قسم جو غذاؤں اور روغنیات کو رنگین بنانے اور مختلف قسم کے اچار اور مربے اور حلوہ جات تیار کرنے کے متعلق ہے نہایت ہی دلچسپ ہے - اس میں پکوان کی حسب ذیل دس قسمیں بیان کی گئی ہیں -

(١) در استعمال نانہا

(٢) در استعمال آش ہا

(٣) در استعمال قلیہ ہا و دو پیازہ ہا

(٤) در انواع بھرتہ ہا

(٥) در انواع زیر بریاں

(٦) در انواع پلاؤ ہا

(٧) در انواع پختن کھیہ ہا و یخنی ہا و کبابہا

(٨) در انواع پختن ہریسہ ہا و شش رنگہا و خاگینہ و پوری و شیرنی ہا وغیرہ

(٩) در انواع شولہ کھچڑی

(١٠) در انواع مربہ ہا و اچار ہا و شیرنی ہا و اطعمہ و

نو روز کے آغاز میں مددگار خزانچی سالانہ تخمینہ تیار کرکے پیش کرتے جس کی رقم ان کو ادا کردی جاتی ' ہر تین مہینے کے بعد دیوان بیوتات اور میر بکاول ہر قسم کی چیزیں خرچ کیلئے فراہم کراتے ' مثلاً اعلیٰ قسم کے چاول سکداس' دیو زیرہ وغیرہ مختلف مشہور مقامات سے منگوائے جاتے ' ترکاریاں اکثر کشمیر سے منگوائی جاتی تھیں۔

مغل شہنشاہوں میں شوکت و عظمت کے لحاظ سے شاہ جہاں سب سے زیادہ ممتاز مانا جاتا ہے ' اس کے زمانے میں ملک میں بڑی خوش حالی اور دولت کی فراوانی تھی۔ درباری تزک و احتشام کے ساتھ ساتھ بادشاہ کو کلچر کے فروغ کا بڑا خیال رہا۔ ملک میں ہر جگہ امن قایم ہونے کی وجہ ہر شعبہ میں ترقی ہوی' آرٹ اور لٹریچر کو خود بخود فروغ ہونے لگا پھر شاہانہ سر پرستی نے اس پر چار چاند لگادئے۔ شعرا ' فضلا ' فلسفی ' اطبا اور دوسرے ارباب کمال دربار میں آتے اور بادشاہ ان سب کو اپنے الطاف و کرم سے نوازتا۔ اس کا دسترخوان بہت وسیع ہوتا تھا جس پر مختلف قسم کے الوان نعمت چنے جاتے تھے۔ اس کے عہد حکومت میں جس طرح دوسرے شعبوں کو فروغ ہوا اسی طرح شعبۂ مطبخ میں بھی اعلیٰ درجہ کی ترقی ہوی جس کا اندازہ نسخۂ شاہ جہانی کے مطالعہ سے ہوتا ہے۔

نسخۂ شاہ جہانی جو اس وقت قارئین کے سامنے پیش کی جارہی ہے پکوان کے متعلق ایک عمدہ کتاب ہے اس میں مختلف قسم کے پکوان اور ان کے تیار کرنے کے طریقے بیان کئے گئے ہیں۔ اس کی ابتدا میں کوئی مقدمہ نہیں ہے اسلئے اس کے

صنعتوں میں عجیب و غریب کمال دکھاتے ۔ میر ببر علی رکابدار کے متعلق مشہور ہے کہ وہ انار بناتا تھا جس میں اوپر کا چھلکا اور اندر کے دانوں کی ترتیب اور ان کے پردے سب اصلی معلوم ہوتے تھے۔ دانوں کی گٹھلیاں بادام کی ہوتی تھیں ناشپاتی کے عرق کے دانے ہوتے تھے' دانوں کے بیچ کے پردے اور اوپر کا چھلکا دونوں شکر کے ہوتے۔

غرض امیروں اور شہنشاہوں کا ذوق دیکھ کر باورچیوں نے بھی جدت طرازیاں شروع کردیں کسی نے پلاؤ انار دانہ ایجاد کیا جس میں ہر چاول آدھا یاقوت کی طرح سرخ اور جلادار ہوتا اور آدھا سفید مگر اس میں بھی شیشے کی طرح چمک موجود ہوتی ۔ کسی نے نورتن پلاؤ ایجاد کیا جس میں نورنگ کے چاول ملائے جاتے ۔ پلاؤ کی قسموں میں سے ایک قسم یہ بھی ہے کہ بعض دولتمند اور شوقین امیروں کیلئے مرغ' مشک اور زعفران کی گولیاں تیار کرکے کھلائے جاتے یہانتک کہ ان کے گوشت میں ان دونوں چیزوں کی خوشبو سرایت کرجاتی اور ہررگ و ریشہ معطر ہو جاتا پھر ان کی یخنی نکالی جاتی اور اس یخنی میں چاول دم دیے جاتے ۔ پلاؤ کی ایک اور قسم موتی پلاؤ بھی ہے اس کی شان یہ تھی کہ چاولوں میں گویا آبدار موتی ملے ہوے ہیں۔

موجودہ مغربی مذاق یہ ہے کہ میز خوب آراستہ کی جاتی ہے اس پر گلدستے لگائے جاتے ہیں ظروف بھی صاف ستھرے اور قیمتی ہوتے ہیں مگر خاص کھانے کی سجاوٹ نہیں ہوتی

حلوہ ہا وغیرہ و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگارنگ
نمودن روغن وغیرہ۔

اگر سچ پوچھئے تو مغل شہنشاہوں نے اس آرٹ کو جتنی ترقی دی ان سے قبل کسی نے نہیں دی۔ شاہان مغلیہ کے بعد باورچی خانوں اور دسترخوان کے متعلق دربار لکھنو نے جو رنگ دکھائے اور جدت طرازیاں کیں ان کا بھی یہاں ذکر کر دینا دلچسپی سے خالی نہ ہوگا۔ نواب شجاع الدولہ کے باورچی خانے میں دو ہزار روپیہ روز کی پخت ہوتی تھی اس کے معنی یہ ہوے کہ باورچیوں اور دیگر ملازموں کی تنخواہ کے علاوہ سات لاکھ روپیہ سالانہ کی رقم فقط الوان نعمت اور غذاؤں کی قیمت میں صرف ہوتی۔ نواب سالارجنگ کا باورچی جو صرف ان کیلئے کھانا پکاتا تھا بارہ سو روپیہ ماہوار تنخواہ پاتا تھا۔ پکوان میں مختلف قسم کی جدتیں پیدا کرکے ان کو اعلی طریقہ پر تیار کرنے میں ان باورچیوں کو کمال حاصل تھا۔ بعض غذائیں ایسی تیار کی جاتی تھیں کہ بظاہر نہایت ہی نفیس اور لطیف معلوم ہوتی تھیں مگر اس قدر ثقیل ہوتی تھیں کہ ہر معدہ ان کو برداشت نہیں کرسکتا تھا۔ دوسرا کمال یہ تھا کہ کسی ایک چیز کو مختلف صورتوں میں دکھا کے ایسا بنایا جاے کہ دسترخوان پر ظاہر میں بیسیوں قسم کے الوان نعمت موجود ہیں مگر چکھئے تو سب ایک ہی چیز ہیں۔ بعض رکابدار کریلے ایسی نفاست سے پکاتے تھے کہ دیکھئے تو معلوم ہوتا تھا کہ انہیں بھانپ بھی نہیں لگی ہے ویسے ہی ہرے اور کچے ہیں مگر کھائیں تو نہایت پر لطف اور لذیذ ہوتے ہیں لکھنو کے رکابداروں نے اس قسم کی

بعض نسخے زاید بھی ہیں جو نسخہ شاہ جہانی میں موجود نہیں اس کے علاوہ بعض جگہ عبارت میں بھی اختلاف ہے جسکو حاشیہ پر ذکر کردیا گیا ہے ۔

ہم نے اس کتاب کی لفظی غلطیوں کو دور کرکے اس کو صحیح طور پر طبع کرانے کی حتی الامکان کوشش کی ہے تاہم اگر کہیں طباعت کی غلطیاں نظر آئیں تو قارئین انکی اصلاح فرمائیں ۔ یہ کتاب ہر حیثیت سے قابل قدر ہے اگر اس کا اردو اور دیگر زبانوں میں ترجمہ کیا جائے تو عوام کیلئے بہت مفید ہوگا ۔

سید محمد فضل اللہ

ایم ۔ اے ۔ یل ۔ ٹی ۔

اردو لکچرار گورنمنٹ آرٹس کالج (مدراس)

و

سید حمزہ حسین عمری ۔

(منشی فاضل)

گورنمنٹ اورینٹل مینوسکرپٹس لائبریری (مدراس)

۱۴ فروری سنہ ۱۹۵٦ء

اس کے بر خلاف ہندوستان میں دسترخوان کی آراستگی کی طرف کم توجہ کی جاتی ہے مگر خود کھانے اعلی قسم کی دفاست سے نکال کر سجاتے ہیں ان پر چاندی اور سونے کے ورق لگائے جاتے ہیں پستہ اور بادام کی ہوائیوں سے نقش و نگار کیا جاتا ہے۔

اس کتاب کو ایڈٹ کرنے میں دو قلمی نسخوں سے مدد لی گئی ہے پہلا نسخہ گورنمنٹ اورینٹل مینسکرپٹس لائبریری مدراس (فارسی مخطوطات نمبر ٥٢٦) کا ہے جو سنہ ١٢٦٣ ھ کا لکھا ہوا ہے اس کے خط اور قلم کا ایک نہج نہیں کہیں شکستہ تو کہیں سادہ ، کہیں جلی تو کہیں بالکل باریک ہے اوراق کرم خوردہ ہیں ہر صفحے میں ١١ سطریں اور کل صفحے ١٨٦ ہیں تقطیع درمیانی ہے اس کے ابواب اور فصلوں میں باقاعدہ ترتیب نہیں اس کے علاوہ جابجا تحریری غلطیاں بھی پائی جاتی ہیں۔

دوسرا نسخہ انڈیا آفس لائبریری لندن (فارسی مخطوطات نمبر ٢٩٤٨) کا ہے جو نا مکمل ہے اس میں دو قسمیں ذکر کی گئی ہیں اس کا خط شکستہ اور قلم جلی ہے تقطیع مذکورۂ بالا نسخہ کی بہ نسبت چھوٹی اور خوبصورت ہے ہر صفحہ میں دس سطریں اور کل صفحات ١٢٦ ہیں اس کتاب کے آخر میں سنہ تحریر کا کہیں ذکر نہیں۔ ہم نے ان دونوں نسخوں کا لفظ بلفظ مقابلہ کیا قریب قریب یہ دونوں نسخے ایک ہی ہیں۔ البتہ انگلستان کے نسخہ پر بجائے نسخہ شاہ جہانی کے " نان و نمک " لکھا ہوا ہے نیز اس میں

فهرست مضامین

نسخه شاه جهانی

تمت تمام شد

بسم الله الرحمن الرحیم

نسخهٔ شاه جهانی

دستور پختن اطعمه که در سرکار پادشاه شاهجهان محمد وزن بعمل می‌آمد برده قسم است

۱ اول در استعمال نانها
۲ دوم در استعمال آشها
۳ سوم در استعمال قلیه‌ها و دوپیازه‌ها
۴ چهارم در انواع بهر ته ها
۵ پنجم در انواع زیر بریان
۶ ششم در انواع پلاؤ
۷ هفتم در انواع کفته و کباب
۸ هشتم در پختن هریسه ها و شش‌رنگها [و خاگینه
۹ نهم در انواع شوله کهچڑی
۱۰ دهم در انواع مربا ها و اچار ها و پوری و شیرنی ها و اطعمه و حلوا ها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر .]

قسم اول در استعمال نانها

(۱) پختن نان ترُوی[1]

میده پاؤ آثار روغن زرد شش دام نمک پاؤ دام شیرگاؤ پاؤ آثار خمیر یک دام . اول خمیر موازنه مذکور را در میدهٔ پنج[2] دام روغن داده[3] بمالند بعد ازان میده را در شیر آمیخته خمیر کنند و نمک دهند و بعد از درست شدن خمیر روغن باقی آمیخته جوز[4] بسته بطور نان پنیری[5] آراسته کرده بر روی نان قدری جغرات مالیده در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در هوائے موافق پخت نمایند و اگر نیم وزن کنجد در میده بیا میزند نان کنجدی شود

۱ - پزی ۲ - با پنج ۳ - زرد ۴ - جواله ۵ - پزی

چپاتی دادہ روغن را در پنج تہ بتہ دہند یک طرف تہ لک کنند آرد میدہ از چپاتی ہمہ پنج تہ را در تہ لک کردہ زود جوالہ کردہ نان بوزن چپاتی نمودہ در ماہی تو ہ نیم پخت کردہ بعد ازاں سفیدی بیضہ در شیر لت کردہ زود فوارہ دہند و در ہوائے نرم پخت نمایند ۔

(۵) ایضا پختن نان باقر خانی

میدہ یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک و نیم آثار خمیر دو دام نمک یک دام در ہوائے گرم خمیر در میدہ داخل کردہ نمک آمیختہ از شیر خمیر نرم تیار[۱] کنند ۔ اما شیر را جوش دہند کہ سہ ربع ماند طرز سموسہ میدہ را گرد بر گرد مشت دہند باز پنج دام میدہ خشک در خمیر کردہ بمالند کہ باز میدہ اندک خشک شود در پارچہ پیچیدہ یک گھڑی نگاہدارند بعد از جوالہ میدہ را در روغن انداختہ بہ پیچ باریک از پاپر دہند بزود نان مقدار نیم چپاتی ساختہ در ماہی تو ہ پخت نمایند از باد بالا ہوائے آتش سخت کنند در نیم پخت فوارۂ شیر دہند ۔

(۶) پختن نان شیر مال

میدہ یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ یک آثار پاؤ بالا نمک یک دام خمیر سہ دام در گرما میدہ را در نمک و مادہ خمیر دادہ از شیر گرم خمیر نرم نمایند و چہار گھڑی در پارچہ پیچیدہ دم دہند ماہی[۳] گرم چون دم شود ہمہ روغن گرم بطرز آب دہند طرز سموسہ گرد بر گرد مشت دہند بزود نان پنبہ وار ساختہ بالائے آں جغرات مالیدہ درماہی توہ یا در تنور بہ ہوائے سخت بپزند و درنیم پخت فوارۂ شیر دہند ۔

---

۱ ـ بیار ۲ ـ شکر ۳ ـ جایے

(۲) پختن نان نمک[1]

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار نمک یک دام شیر گاؤ سه پاؤ اول در میده نیم روغن آمیخته از سر کند[2] دست نرم دهند بعد از درست شدن خمیر با روغن باقی آمیخته بوزن دو دام از بیلن ساخته مانند پاپڑ در خوان ته و بالا آتش انگشت داده یا در تنور بهوائے نرم پخت نمایند ۔

(۳) پختن نان شیر[3]

میده یک آثار روغن زرد یک نیم پاؤ شیر گاؤ پاؤ آثار پنیر نیم آثار نمک یک دام ۔ نیم وزن پنیر[4] را قیمه کرده در میده بیالایند بعد ازان روغن دهند و از شیر خمیر کنند و آب قدرے دهند که نرم موافق نان پنیری[5] شود بعد بر خواست خمیر پنیر باقی را ورق نرا شیده بالای نان بچسپانند بالای آں جغرات بمالند و در هوائے موافق در دو خوان ته و بالا آتش انگشت داده در تنور پخت نمایند ۔

(۴) پختن نان باقر خانی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار شیر گاؤ پاؤ آثار بیضۂ مرغ یک عدد نمک دام ۔ نمک را در میده انداخته اندک اندک شیر خام داده خمیر کنند میده را طرز سموسه مشت پر[6] گرده دهند چوں از میده آبله برآید و در پارچه پیچیده دو گهڑی دم دهند باز روغن را داغ نموده سرد کنند و میده را خمیر کرده در طبق نموده بالا همه روغن اندازند از دست میده را پنج مقدار

---

۱ ـ تنک ۲ ـ از شیر خمیر کنند و لت نرم دهند ۳ ـ پنیر ۴ ـ شیر ۵ ـ پزی ٦ ـ گرد بر گرد دهند ۔

(۱۱) ایضا پختن نان ورقی

میده یک آثار روغن زرد پاؤ آثار چربی[1] مقدار ساتهه میده ورقی را خمیر کنند بطرز میده سموسه ورقی از بیلن پوری نموده ساتهه روغن و چربی به طور سموسه داده سموسه کرده باز از بیلن نان ساخته چپاتی بر توه پخت نمایند و از سینگ سورا خها برنان میداده باشند و از بالاے روغن انداخته باشند چون تیار شود بر گیرند اگر خواهند که شیرین کنند از بالا نبات کوفته اندازند و اگر نمکین کنند بقدر پسند نمک اندازند

(۱۲) ایضا پختن نان ورقی[2] قسم دیگر

میده و آرد دال ماش شوئیده پاؤ آثار آرد گندم یک آثار روغن زرد نیم آثار جغرات چکه نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی یک ماشه قرنفل یک ماشه الائچی یک پاؤ ادرک یک دام فلفل گرد دو ماشه نمک دو دام دال ماش را آب داده بر آتش نیم گداز نموده در روغن بریان کرده بعد ازاں آب در دیگ کرده بر آتش نهند دال مذکور در پارچه بسته از دوک سرپوش[3] در دیگچه آویزان کنند که بخارات رسند چون دال نرم شود از سنگ بساینده جغرات و مصالح آمیخته باز در پارچه[4] از دوک سرپوش آویخته بخار دهند و نگاهدارند و آرد را خمیر[5] کرده میده نموده در شکم میده[6] دال بموافق داده از بیلن نان ساخته بر توه بر آتش نرم پخت نمایند از سینگ سوراخها برنان میداده باشند و روغن انداخته باشند چنانچه پخته شود اگر بجاے دال ماش دال مونگ تیار کرده داخل نمایند جایز باشد

---

۱ - بز ۲ - بید هوان ۳ - بسته ۴ - بقه ۵ - و بیره ٦ - بیره

(۷) پختن نان بادامی

مغز بادام نیم پاؤ مصری نیم پاؤ روغن زرد دو دام سفیدی بیضہ مرغ یک عدد بادام را از پوست صاف نمودہ باریک کردہ[1] مصری را شیرہ نمودہ آرد بادام انداختہ بر آتش نہند و از کفچہ لت کنند چون بستہ شود و سفیدی بیضہ و روغن آمیختہ اندازند چون پختہ شود بر کاغذ نان باریک بطرز نان خطائی ساختہ در دو خوان بپزند و بالاے او آتش انگشت دهند ۔

(۸) پختن نان خطائی

میدہ یک آثار روغن[2] نیم آثار شکر چینی نیم آثار بہمین وجہ بدستور نان بادام بپزند و بکار برند

(۹) ایضا پختن نان بیسنی[3]

آرد نخود[4] پاؤ آثار روغن زرد چہار دام جغرات چکہ پاؤ آثار دار چینی دو ماشہ ادرک یک دام شیر گاؤ پاؤ آثار نمک یک دام در آرد نخود روغن و نمک دادہ دو گھڑی دم دهند بعد از آن[5] جغرات و آب ادرک[6] آمیختہ از دست لت سازند کہ آبلہ بر آید چہار گھڑی دیگ را دم دهند بعد از آن شیر آمیختہ خمیر کنند چپاتی طور در ماہی توہ یا بر توہ پخت کنند ۔

(۱۰) ایضا پختن نان جوار کہ نرم مثل چپاتی باشد

آرد جوار سادہ یک آثار آرد مذکور را خمیر[8] کردہ در ہانڈی آتش دادہ نزدش آرد مذکور نہادہ یک بخار آتش دهند باز سرد کردہ از دست لت دادہ نان بر توہ پخت نمایند نرم ملایم شود

---

۱ ۔ سودہ ۲ ۔ روغن زرد ۳ ۔ چنستی ۴ ۔ میدہ ۵ ۔ چکہ
۶ ۔ دار چینی ۷ ۔ میدہ ۸ ۔ از آب

(١٥) ایضا ساختن سادهٔ[1] خمیر

میده سه پاؤ جغرات ترش یک دام بادیان دو دمڑی میده را آب گرم داده یک گھڑی مشت مال نموده در پارچه پنبه[2] دار پیچیده دو پاس نگاهدار ند در موسم گرما از آب سود خمیر کنند

(١٦) ایضا پختن نان مانیان[3]

میده یک آثار روغن زرد دو دام شیر گاؤ یک آثار بیضه مرغ یک عدد زیرهٔ سیاه نیم دام سیاه دانه پاؤ دام زعفران چهار ماشه دانه خشخاش پاؤ دام نمک یک دام بدستور نان تروی این را نیز بپزند و بالای مصالح بچسپانند

قسم دوم در استعمال اش ها

(١) پختن اش کشلی ایضا در طریق پختن اش ها

گوشت یک آثار روغن زرد پاؤ آثار میده نیم آثار نخود تمامی[4] دو دام چقندر پاؤ آثار شلغم پاؤ آثار زردک[5] پاؤ آثا زعفران یک ماشه دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الاچی دو ماشه فلفل گرد یک ماشه پیاز نیم پاؤ ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام لیمون نیم آثار شکر چینی نیم آثار اول پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار داده و از چمچه تنه و بالا ساخته کشنیز دهند و دو پیازه نموده آب موافق شور به اندازند و نخود و چقندر و شلغم و زردک انداخته گداز کنند بعد ازاں آش کشیلی وغیره آراسته در شوربه انداخته پالک و کشنیز داده یک جوش دهند پس ازاں مصالح آمیخته و رشاشه[6] کنند شکر و

---

١ - ما ٢ - هته ٣ - فنانی ٤ - کابلی ٥ - ادرک ٦ - در کاسه

(۱۳) ایضا پختن نان ورقی قسم دیگر

میده یک آثار روغن زرد یک آثار مغز پسته نیم پاؤ چربی مقدار ساتهه[1] نمک یک دام میده را پنگه[2] سازند و از بیلن چپاتی نموده ساخته[3] بمثل سموسه برچپاتی[4] بمالند و پسته برو بدهند[5] بالائی نان چپاتی دیگر بدهند بعد ساتهه[6] بدستور سابق داده پسته پخته بهمین دستور تهه به تهه ساتهه[7] و بسترده هرقدر که ورق بخواهند گرد بالای آن بیلن کنند که جمله ورق بسته شوند و در ماهی توه نهند و روغن اندازند و طبق دیگر بالاے آن سرپوش کنند ته و بالا آتش انگشت داده بدستور نان خطائی پخت نمایند

(۱۴) ایضا پختن نان خرمائی[8]

میده یک آثار روغن زرد نیم آثار خرما نیم آثار شیر گاؤ نیم آثار گلاب نیم پاؤ نمک یک دام اول درمیان میده همه روغن[9] از دست می مالند باز آب و شیر اندک نمک را آمیخته خمیر سخت کنند بعد ازان میده مذکور را پنگه[10] مقدار یک دام ساخته ٹکیه کنند بدستور نان روغنی خانگی خرما را از گلاب سائیده در دو ٹکیه قدرے خرما سائیده داده دهن هر دو ٹکیه بدستور سموسه هندی بند نموده ته وبالا آتش موافق داده و طبق بطور نان خطائی نهاده پخت نمایند و اگر نان خوبانی خواهند پوست خوبانی کوفته در اندک روغن زرد آمیخته بر آتش نهند ولت کرده در دو ٹکیه بدستور نان خرمائی داخل کنند نان خوبانی شود۔

---

۱ ـ ساهنه ۲ ـ بیره ۳ ـ ساهنه ۴ ـ نهوده ۵ ـ بریزند ٦ ـ ساهنه ۷ ـ ساهنه ۸ ـ خرمی ۹ ـ داده ۱۰ ـ بیره

نموده نگاه‌دارند میده را خمیر کرده بطرز سنگ[۱] مالچه ساخته
در آب نمک جوش داده جغرات و پلیو در شیر آمیخته در پارچه
گزرانده بگهار دهند کاسه بر آورده آش را از بگهار بر آورده
در جغرات اندازند و بالا دو پیاوه اندازند و زعفران سوده بریزند

(۴) پختن اش لنگ پره چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ میده ، نیم آثار
پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام فلفل گرد ، یک ثانک چقندر ،
یک آثار زردک ، یک آثار ساگ سرده پالک ، پاؤ آثار نمک ،
یک دام کشنیز ، یک دام ـ اول گوشت و چقندر و شلغم و زردک
را قلیه کرده شوربه در پارچه گزرانده از قرنفل وغیره بگهار
داده و سبزی ساگ اندازند و میده را خمیر نموده آتش ساخته
در آب گرم جوش داده در لنگری کنند و بالای آن قلیه اندازند
و چاشنی تیار کرده بالای آن قلیه بریزند و بیامیزند و بالای
آن زعفران سائیده بیامیزند و بکار برند

(۵) پختن اش سنگ شیر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، یک آثار
شیرگاؤ ، یک آثار برنج ، پاؤ آثار نخود کابلی ، نیم پاؤ دار
چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بادام ،
نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ ساگ
سوده ، پالک ، نیم پاؤ نمک ، دو دام ـ اول گوشت را پارچه
های بادامی نموده و روغن زرد تیار بریان کرده آب نخودی داده
خوب گداز بنمایند باز در پارچه گزرانده بگهار داده چون آب خشک

---

۱ ـ سیولی ها کنده

لیموں را چاشنی نموده و زعفران سائیده بپزند[1]

(۲) پختن آش باحروں

گوشت یک آثار روغن زرد نیم آثار دال نخود یک دام میده پاؤ آثار جغرات سه آثار دار چینی دو ماشه الایچی یک ماشه ادرک یک دام پیاز پاؤ آثار کشنیز یک دام نمک دو دام فلفل گرد یک ماشه شکر چینی نیم آثار لیموں نیم آثار اول نیم گوشت را دو پیازه مرغن پر مصالح لایق خوردن میشود تیار کنند و نیمی را که باقی مانده قیمه کرده دو پیازه نموده لایق سموسه باشد تیار کنند مصالح را در هر[2] دوپیازه مع گندم گوشت مذکور خوب قیمه کرده در روغن و پیاز دوپیازه نموده دال نخود را جوش کرده دال و مصالح در قیمه انداخته و بگهار داده و میده را خمیر نموده از بیلن میده ساخته پار چهای چهار گوشه ساخته دوپیازه قیمه پر نموده سموسه ساخته در روغن بریان نموده باز در آب جوش کرده از آب جدا ساخته در کنگری و جغرات پلیو آمیخته از قرنفل در روغن بگهار داده بالای آش اندازند بالای آن دوپیازه تر مذکور را اندازند و زعفران سائیده به پزند اگر چاشنی دار کنند گوشت را قیمه و قلیه ساخته نگاهدارند چو سموسه پخته در لنگری کشند بعوض جغرات چاشنی اندازند از بالا قلیه اندازند۔

(۳) پختن آش لک پره[3]

گوشت ایک آثار جغرات دو آثار میده نیم آثار دار چینی دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی یک ماشه زعفران یک ماشه فلفل گرد یک دانگ ادرک یک دام کشنیز یک دام نمک یک دام گوشت دوپیازه پر مصالح

---

۱ - بریزند ۲ - تقسیم ۳ - لنگ بره

(۷) پختن اش چاشنی دار

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تباشه ، نیم پاؤ لیمون ، نیم پاؤ میده ، نیم پاؤ مصالح دو پیازه آنچه متعارف است . اول گوشت را دو پیازه با مصالح مرغن ساخته تیار کنند بعد ازاں تباشه را شربت و شیرۂ لیمون در و داخل نموده دو پیازه انداخته پخت نمایند لیکن آگ بسیار داخل نکنند که مانند قلیه نشود و سیراب باشد بعد میده را مانده سازند و کشتی نخود بریده در پارچه کرده در آب گرم سه چهار مرتبه غوطه داده برآرند و داخل آش نمایند بعده یک جوش فرود آرند که تیار شد

قسم سوم در استعمال قلیه ها و دو پیازه ها

(۱) پختن قلیۂ خاصه

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه ادرک ، یک دام پیاز نیم پاؤ چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار دال مونگ ، دو دام کشنیز ، دو دام زردک ، پاؤ آثار نمک ، دو دام . اول گوشت را بادامی نموده در پنج دام روغن و پیاز بریاں کرده بگهار دهند در چمچه آب با نمک داده ته و بالا کنند و کشنیز داخل نموده آب موافق شوربه و ادرک و چقندر و شلغم و زردک و دال مونگ اندازند چوں گداز شود گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا نموده پارچه نیم نموده صاف کنند و باز شوربه گوشت وغیره را یکجا کرده با روغن باقی از قرنفل بگهار دهند چوں یک جوش خورد پلیو برنج اندازند بعد از مصالح سائیده در آب اندازند و زعفران سوده اندازند قدرے از چمچه گردانیده برگیرند .

شود کشنیز و دو دام برنج سائیده در شیر و جغرات آمیخته در پارچه گذارنده در گوشت اندازند قرنفل و دار چینی درست کوفته اندازند و الایچی سائیده آمیزند چون یک جوش بخورد و برنج شوئیده اندازند[1] چون برنج گداز شود برگیرند ۔

(۶) پختن اش نخودی

گوشت ، دو آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بیضه مرغ ، یکعدد فلفل گرد ، چهار دام ادرک ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار بادام ، دو دام ساگ پالک ، نیم پاؤ چقندر ، نیم پاؤ شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار شکر چینی ، سه پاؤ نمک ، دو دام قیمه گوشت خام ، نیم پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار اول ۔ یک آثار گوشت را پارچه بادامی نمرده در روغن پیاز بریان کرده بگهار دهند و چقندر وغیره بدین اقسام انداخته گداز کنند بعدیکه پارچه بیز شود از پارچه گذرانده از قرنفل بگهار دهند بدستور قلیه پزند یک آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه سفید بپزند و بر سنگ بسایند سفیدی بیضه داخل کرده قیمه گوشت خام داخل نمایند مصالح داده مانند نخود غلوله بسته در روغن بریان کنند نصف چاشنی نخود پرورده نموده در شوربه قلیه انداخته یک جوش دهند کشنیز و بادام و برنج را لعاب کرده با مصالح اندازند و ساگها را انداخته دیگر جوش دهند از دیگدان بر آورده شیره شکر و لیمون تیار نموده را بعد بر آوردن انگری داخل نمایند زعفران سوده بالای آن بریزند

---

[1] ۔ و بادام بریان نموده اندازند ۔

یکدام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - چوزه مرغ را صاف شوئیده اما درست مانده در نصف روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده نخود شسته اندازند و کشنیز داده دو پیازه کرده آب موافق شوربه انداخته بگدازند چون تیار شود گوشت را در شوربه مع دو دام نخود کابلی مذکور در هم نموده پارچه های دار چینی انداخته یک جوش دهند چون بآب[1] بسته شود مصالح دیگر کوفته انداخته از قرنفل و روغن باقی بگهار داده برگیرند

(٥) پختن شوربه ساده

گوشت ' یک آثار برنج ' پاؤ آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل گرد ' یک ثانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - اول گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز دهند و دو پیازه بر مصالح نموده بعد ازاں آب موافق شوربه انداخته چون بر جوش آید برنج اندازند وقتیکه پخته شود مصالح انداخته از قرنفل بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(٦) پختن قلیه شکر قند

گوشت ' یک آثار لیمون ' یک نیم پاؤ روغن زرد ' یک نیم پاؤ شکرقند ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ثانک پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' یک دام زعفران ' یک ماشه نمک ' یک دام - اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب بقدر مقدار دو قاشق و نمک و کشنیز داده دو پیازه کرده بعد ازاں آب دیگر موافق گداز شدن داده گداز نمایند شکرقند را پارچه های نموده در روغن باقی بریان کرده از نوک کارد سوراخها

---

۱ - لعاب

(۲) پختن قلیہ گوشت چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر ' نیم پاؤ لیمون ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ زعفران ' یک ماشہ پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام در نصف روغن پیاز بریان نمودہ گوشت را بگھار دادہ یک چمچہ آب بہ نمک دادہ کشنیز داخل نمودہ تہ و بالا ساختہ بقدر شوربہ آب و چقندر و شلغم و زردک سہ پاؤ ادرک لوازمہ داخل کردہ گداز نمودہ بعد ازان جملہ گوشت و چقندر وغیرہ را بر آوردہ از آب صاف شویند و نگاهداردہ شوربہ را از پارچہ گذاردہ پاؤ لوازم شویندہ را داخل شوربہ نمودہ با روغن باقی از قرنفل بگھار دھند چون یک جوش خورد چاشنی دادہ یک جوش دیگر دھند پلیو برنج داخل نمودہ زعفران و مصالح دیگر دادہ برگیرند

(۳) پختن قلیہ ملغوبہ

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار جغرات ' یک آثار دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ثانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - اول گوشت را بادامی کردہ در پیاز و روغن بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز داخل نمودہ دو پیازہ با مصالح کنند بعد ازان جغرات را پلیو برنج و شیر آمیختہ از پارچہ گذاردہ در دو پیازہ انداختہ یک جوش دهند وقتی کہ آب موافق بماند از دیگدان برگیرند

(۴) پختن شوربہ نخود آب

چوزہ مرغ ' یک عدد روغن ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل گرد ' یک ثانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک '

پاؤ کشنیز ، پاؤ آثار جغرات ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام نمک ، یک دام . اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده آب و نمک داده گداز نمایند چون لعاب موافق بماند گوشت را جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از دار چینی قرنفل بگهار دهند و لعاب کشنیز و جغرات سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازآن لعاب بادام اندازند پس ازان پلیو برنج معه مصالح اندازند و یک پاؤ گوشت قیمه باریک کرده در روغن و پیاز بگهار داده نخود ساخته اندازند تا بمقدار نخود قیمه هم مناسبت دارد انداخته یک جوش دهند چون اندک لعاب بماند از دیگدان برگیرند و اگر چاشنی دار کند چاشنی در قلیه داده زعفران دهند اندک چاشنی در نخودی اندازند جدا کرده بهمین طریق تنک آب کنند دو پیازه نموده چون چاشنی خشک شود قلیه سرکنند نخودی در و بیامیزند اگر نخودی چهار رنگ کرده[۱] داخل نمایند قلیه دریائی شود

(۹) پختن قلیه نلادی

گوشت ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم پاؤ زعفران ، دو ماشه جغرات ، نیم پاؤ فلفل ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، دو دام میده ، نیم پاؤ نمک ، دو نیم دام بیضه مرغ ، یک عدد اول گوشت را بادامی کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و گوشت و کشنیز دهند ته و بالا ساخته آب موافق شوربه انداخته گداز کنند باز گوشت جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل

---

۱ - چاشنی شکر و آب لیمون

زنند و در دو پیازه انداخته ته و بالا کشند چون جوش خورد چاشنی تیار نموده اندازند وقتیکه پارچهٔ شکرقند در چاشنی تیار نموده اندازند هرگاه پارچه شکرقند در چاشنی گداز شود مصالح سائیده و زعفران در آب حل کرده اندازند و برگیرند .

(۷) پختن قلیه نرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار بیضه مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانگ زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام دال مونگ ، دو دام نمک ، یک دام . اول گوشت را در نیم روغن و پیاز بگهار داده آب نمک و کشنیز داخل کرده ته و بالا ساخته بعد ازان آب دیگر موافق گداز شدن چقندر و دال مونگ وغیره داده گداز نمایند باز گوشت و چقندر وغیره یکجا[1] کرده از قرنفل قدرے روغن بگهار داده چون جوش خورد وقتیکه لعاب بسته شود پلیو دهند و مصالح سائیده و زعفران داده از دیگدان برگیرند و ساگ را در اندک روغن پیاز دو پیاز کرده در ماهی توه بسته بالا بیضه مرغ نهاده بر آتش انگشت پخته اندک مصالح داده سائیده بریزند چون قلیه نرگسی در کاسه کند بالا نرگسی اندازند .

(۸) پختن قلیه نخودی[2]

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن ، نیم پاؤ فلفل ، دو ڈانگ دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه بادام ، نیم

---

۱ ـ از شوربه بر آورده پارچه بیز نمایند بعد ازان مع شوربه و گوشت و چقندر و غیره ۲ ـ کوفته

عدد پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' دو نیم دام یک پاؤ
گوشت را قیمه کرده یک دام میده و اندک چربئی بز[1] در قیمه گوشت
آمیخته از دست پشت کارد خوب کوفته باریک نموده بالای
بیضه ها طلا کنند و روغن دو پیازه بگهار دهند و سه پاؤ گوشت
را بادامی ساخته در روغن دو پیازه بگهار دهند نمک و کشنیز داده
ته و بالا کرده آب موافق شوربه گداز شدن انداخته بعد گداز
شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده بیضه مرغ اندازند
و یک جوش داده بادام و روغن بریان کرده لعاب بر آورده
با لعاب برنج و مصالح سائیده اندازند و برگیرند و اگر تنک
آب کنند دو پیازه شود لعاب وغیره بعد چاشنی دهند اگر چاشنی
دار خواهند چاشنی تاربند نموده در قلیه اندازند[2] درست شود
شکر چینی یک نیم پاؤ لیمون یک نیم پاؤ

(۱۲) پختن قلیه شیرازی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' پنج عدد
دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک
ٹانک زعفران ' یک ماشه خوبانی ' دو دام کشمش ' دو دام بادام ' دو
دام پسته ' دو دام پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام نمک ' یک دام
اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده کشنیز
و نمک و آب داده دو پیازه کنند بعد ازان چهارم حصه دو پیازه
جدا نگاهدارند و گوشت باقی را آب موافق شوربه داده قلیه
کنند بعد ازان شوربه را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار

---

۱ – نیز ۲ – و در یک پاؤ چاشنی بیضه ها بر آورده در قلیه اندازند
لعاب وغیره مصالحه داده چاشنی دهند

بگهار دهند و برنج بادام سائیده پلیو کرده معه مصالح اندازند زعفران سائیده دهند و نیم آثار گوشت پارچه کلاں کرده در روغن و پیاز بگهار داده گداز کرده باز میدۂ مذکور را آب و گوشت و سفیدی یک بیضه و مصالح آمیخته بشود نموده پارچه ها طلا نموده در روغن بریاں کرده لعاب کشنیز و جغرات انداخته اندک لعاب بادام نیز داخل کرده پارچه ہائے مسطور دریں لعاب اندازند و از قرنفل و روغن بگهار دهند چوں لعاب خشک شود اندک زعفران سوده دهند از دیگدان بر گرفته چوں در کاسه کنند تلادی بالای قلیه گذارند اگر تنگ آب کند دو پیازه شود

(۱۰) پختن قلیہ غورہ

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه بادام ، نیم پاؤ قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، نیم پاؤ ملائی ، پاؤ آثار نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا کرده کشنیز سفید بر آورده در گوشت انداخته و پارچه ہائے دار چینی و قرنفل با کوفته انداخته چوں گداز شود شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده گوشت و شوربه را باز جوش داده و بادام را از روغن بریاں نموده لعاب سائیده دو دام برنج سائیده لعاب بر آورده ملائی اندک مصالح سائیده یکجا نموده اندازند و از دیگدان برگیرند و اگر به ہمیں وجه کرده تنک آب نمایند دو پیازه شود اما اندک لعاب نمایند -

(۱۱) پختن قلیہ کنداں

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی دو ماشه فلفل ، یک ٹانک مغز بادام ، دو دام بیضه مرغ ، پنج

(۱۴) پختن قلیه ماهی

ماهی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' یک ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام زرد چوب ' یک دام آرد نخود ' نیم پاؤ تیل کنجد ' دو دام بادیان ' دو دام زیره ' دو دام نمک ' سه نیم دام . اول ماهی را صاف نموده و پارچه ها ساخته از آرد نخود بشویند بعد ازان تیل در زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند و باز از آرد نخود بشویند باز نمک و تیل و زرد چوب مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد از آرد نخود جغرات بشویند بعد ازان آب سونف و زیره شسته نمک و مصالح سائیده بمالند و در روغن بریان کنند از فلفل[۱] بگهار کرده یا اندک آب در پیازه یا آب زیاده داده قلیه کنند وقتی که تیار شود پیاز در[۲] روغن بریان نموده همراه پلیو برنج سائیده اندازند و مصالح دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشنی دهند چون از پارچه گداز شوند مصالح دهند شیر بیندازند شکر چینی پاؤ آثار ایمون پاؤ آثار

(۱۵) پختن قلیه انبه

گوشت ' یک آثار ' روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار انبه ' سه پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل گرد ' یک ٹانک کشمش ' دو دام زعفران ' یک ماشه پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام اول گوشت را[۳] بادامی نموده در روغن و پیاز بریان بگهار داده آب و نمک و

---

۱ - قرنفل ۲ - و شیر ۳ - پارچه .

داده نصف میوه را از آب نرم کرده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازان پلیو برنج و زعفران و مصالح سائیده اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں اگر چاشنی دار بکنند پیش از میوه چاشنی دهند و نصف میوه را و مصالح سائیده بران دو پیازه و نیم سفیدی از پنج بیضه ها یکجا کرده بطریق شش رنگ در طبق ته بسته روغن داده بر آتش نهند و بیضه ها را بالاے ته نرگسی بسته بر آتش نهند و بالاے آں یک چمچه آب دهند چوں قلیه پخته شود قلیه مذکور در کاسه کنند شش رنگ مذکور را بالاے قلیه گذارند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی در قلیه دهند و یک حصه را شش رنگه دهند شکر چینی نیم پاؤ

(۱۳) پختن قلیہ سنگ شیر

گوشت ' یک آثار روغن ' یک نیم پاؤ شیرگاؤ ' دو آثار دار چینی ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه فلفل ' یک دام بادام ' دو نیم دام پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام نمک ' یک دام . اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز داده از چمچه ته و بالا کرده آب موافق شوربه داده گداز نمایند شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل و قدرے روغن بگهار داده بجوش آرند چوں شوربه خشک شود شیر گرم اندازند و یک جوش دیگر دهند بعد ازاں پلیو بادام و برنج و اندک کشنیز یکجا کوفته داخل نمایند و از بالا مصالح دهند و اگر چاشنی دار خواهند شکر[۱] را تاربند نموده نگاهدارند چوں قلیه تیار شود از دیگدان بر گرفته چاشنی بیامیزند

---

۱ - و آب لیمون

کشمش ، نیم پاؤ پستہ ، نیم آثار بادام ، یک پاؤ والا نیم پاؤ فلفل ، دو ڈانک بیضہ مرغ ، دو عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، پاؤ آثار نخود بریان ، یک دام شکر چینی ، یک نیم پاؤ نمک[1] ، یک دام ۔ اول یک آثار گوشت را بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریان کردہ بگھار دهند ادرک و نمک دادہ تہ و بالا کردہ لعاب کشنیز و آب موافق دادہ گداز کنند شوربہ را از پارچہ گذارندہ و از قرنفل و روغن بگھار دادہ نیم آثار گوشت را قیمہ کردہ نیم پخت و نیم خام مصالح دادہ بریان کنند بر و سفیدی بیضہ دادہ بسایند و ریگ[2] شکری و یک لیموں دهند از دست پوری ساختہ از آب میدہ را درم کردہ در شکم پوری نہادہ بطرز نارنگی کنند اندک از بخار آب گرم سخت نمودہ در روغن بریان کردہ در نصف چاشنی پروردہ قلیہ انداختہ یکجوش دهند و نیم شیرہ را نیز در قلیہ انداختہ آنچہ از نارنگی ها شیرہ باقی ماند آں را هم داخل قلیہ نمایند وقتے کہ نارنگی در شیرہ گداز شود لعاب بادام و برنج و مصالح و زعفران دهند از دیگدان برگیرند و اگر بهمین وجہ تنک آب کنند دو پیازہ شود

(۱۸) پختن قلیۂ ماهی نوع دیگر

ماهی ، یک آثار کیلہ ، نیم پخت یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشہ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ کشنیز ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ لیموں ، یک نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام آرد نخود ، نیم پاؤ سودف ، یک دام زیرۂ سیاہ ، یک دام نمک ، یک دام ۔ اول ماهی را صاف نمودہ پارچہ کردہ

---

۱ ۔ لیموں ۲ ۔ رنگ شنگرف

کشنیز انداختہ تہ و بالا نمودہ آب موافق شوربہ گداز شدن دہند چون آب موافق ماند گوشت را از شوربہ جدا کرد شوربہ از پارچہ گذرانیدہ باز گوشت و شوربہ یکجا نمودہ در قرنفل بگہار دہند و کشمش اندازند و نصف انبہ را لوزہا کردہ از نوک کارد سوراخ نمودہ آب جوش کردہ در شیرۂ شکر گداز کنند بعد ازان از شیرہ جدا نمودہ انبہ[۱] را در آب جوش دادہ از دست مالیدہ از پارچہ گذاردہ موافق چاشنی در شیرہ بیامیزند و باز جوش دہند چون شوربہ موافق بماند[۲] و شربت انداختہ یک جوش دیگر دادہ مصالح و پلپو زعفران اندازند یک جوش دیگر دادہ از دیگدان برگیرند

(۱۶) پختن قلیہ زعفرانی ۔ چاشنی دار

گوشت ' یک آثار روغن[۳] ' پاؤ آثار[۴] دار چینی ' دو ماشہ قرنفل دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ زعفران ' یک ماشہ پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام شکر چینی ' یک نیم پاؤ لیمون ' یک نیم پاؤ نمک ' یک دام ۔ اول گوشت را بادامی نمودہ پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دادہ در آب موافق یخنی کنند شکر و لیمون را از شوربہ یخنی شیرہ نمودہ نگاہدارند و بگدازند کہ شوربہ گوشت را از قرنفل در روغن بگہار دادہ باز چاشنی اندازند چون تیار شود باز از قرنفل در روغن بگہار دادہ پلپو بادام و برنج و مصالح سائیدہ دہند و زعفران در آب حل کردہ اندازند از دیگدان برگیرند و اگر آب داخل[۵] کنند دو پیازہ شود

(۱۷) پختن قلیہ نارنجی

گوشت ' یک آثار روغن زرد[۶] ' یک نیم پاؤ دار چینی ' چہار ماشہ قرنفل ' چہار ماشہ الایچی ' چہار ماشہ زعفران ' یک ماشہ

---

۱ - نصف انبہ دیگر ۲ - لوز شیرینی وا انداختہ ۲ - زرد ۴ - بادام
۵ - تنک ۶ - شنگرف

تراشیده و یک طرف بتراشند[1] که ورق های او جدا شوند باز در روغن بریان کرده بالای لحاب سموسه[2] مذکور نهند چون در لحاب گداز شوند مصالح دهند و اگر چاشنی دار کنند دو حصه چاشنی دار در قلیه اندازند و یک حصه چاشنی را برای پروردن سموسه را در چاشنی پرورده در قلیه اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند اگر تنک آب کنند دو پیازه شود شکر چینی یک نیم پاؤ لیمون یک نیم پاؤ

(۲۰) پختن قلیہ بادامی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل[3] ، یک ڈانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، نمک ، دو نیم دام اول گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز نیم پاؤ بریان کرده آب و نمک کشنیز داده ته و بالا ساخته و آب موافق قلیه داده ادرک انداخته چون گداز شود از[4] پارچه گذرانده و از قرنفل و روغن بگهار نموده معه گوشت یک جوش دهند جغرات و پلیو برنج و بادام سائیده معه مصالح اندازند چون گداز شود برگیرند

(۲۱) پختن قلیہ ماہی رو ہو

ماهی روهو ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آرد نخود ، پاؤ آثار دار چینی ، در ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانک کشنیز ، دو دام پیاز ، یک نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک نیم دام . اول ماهی را صاف کرده از گل لپت کرده مقدار یک انگشت در

---

۱ ـ ته ۲ ـ قلیه ۳ ـ بادام ۴ ـ شوربه

از آرد نخود بشویند بعده تیل کنجد و نمک مالیده دو گھڑی نگاهدارند و از آرد نخود[1] باز بشویند و از بادیان و زیره شسته و مصالح[2] مالیده در روغن بریان نموده در ماهی اندازند و میوه چاشنی بر اندازند و یک جوش دهند بعد ازاں مصالح دهند وقتے که تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات دهند بعد ازاں مصالح گرفته بالا اندازند و زعفران داده از دیگدان برگیرند

(۱۹) پختن[3] سموسه

گوشت ' یک نیم آثار روغن[4] ' یک نیم پاؤ برگ تنبول ' سه ورق دار چینی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه بادام ' نیم پاؤ فلفل ' دو ٹانک ' بیضه مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' پاؤ آثار نمک ' دو نیم دام نخود بریان ' یک دام اول یک آثار گوشت را بادامی نموده در روغن و پیاز بریاں نموده بگھار داده نمک و ادرک ریخته ته و بالا ساخته لعاب کشنیز و آب موافق گداز داده گداز کنند شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بریاں نموده یک جوش داده بادام در روغن بریاں نموده لعاب بادام و برنج سائیده اندازند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده پیاز و ادرک و مصالح آمیخته از سنگ سائیده اندک روغن آمیخته آرد نخود بریاں و سفیدی بیضه در طبق پوری ساخته مقدار پان باریک کرده[5] به همیں طریق[6] دوازده ته کرده از هر چهار طرف بسته اندک از بخار آب گرم کرده سخت[7] نموده از کارد سه طرف

---

۱ - جغرات ۲ - از نمک ۳ - قلیه ۴ - زرد ٥ - بالاے پان دهند ٦ - ده ۷ - پخت

جگر بز سفید کہ پختہ شود بعد ازاں از کارد دقل مغز استخوان تراشیدہ در روغن پیاز بریان نمایند و اگر دو پیازہ مغزی کنند در روغن مغز جگری مسطور بریان نمودہ چوں دو پیازہ گوشت تیار شود باز بالا جگری مذکور انداختہ بعد ازاں مصالح دهند اگر مغز استخوان باشد استخوان را دو پیازہ نمودہ مغز را از استخوان جدا کردہ در روغن بریان کردہ در دو پیازہ اندازند و مصالح دهند و اگر دو پیازہ مغز جدا کنند سوائے گوشت مغز را استخوان جدا کنند و پیاز را در روغن بریان کردہ اندک آب دهند چوں پیاز گداز شود بعد ازاں مغز انداختہ چمچہ در دیگچہ دہ اندازند و هول دہ کنند چوں تیار شود مصالح دادہ برگیرند

(۲۳) پختن قلیہ کلہ خاصہ

کلہ ' یک عدد پیاز نیم پاؤ روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ڈانگ مغز بادام ' دو دام جغرات ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام شیر ' دو دام کشنیز ' نیم پاؤ نمک ' دو نیم دام بادیان ' دو دام ۔ اول کلہ را صاف نمودہ در آب گرم اندازند و بادیان را در آرد داخل کردہ قرص ساختہ در ان آب ادرک و پیاز و کشنیز و برنج را سائیدہ و شیر انداختہ طرز یخنی گداز کنند بے نمک بعد ازاں شوربہ از پارچہ گذراندہ از روغن و قرنفل بگهار دادہ پارچہ دار چینی و نمک انداختہ یک جوش دهند بعد ازاں پیاز را حلقہ تراشیدہ در روغن بریان نمودہ نگاهدارند و پلیو برنج دو دام و مصالح بادام سائیدہ از جغرات و آب نگاهدارند و کلہ را از شیر بگهار دادہ و مصالح پلیو برنج دادہ یک جوش دهند و سیر سائیدہ اندازند و از دیگدان برگیرند

دیگ گرم دفن کنند چوں گل لپٹ سرخ شود از ماهی دور کنند و گوشت ماهی را از خار جدا کرده آرد نخود و گوشت ماهی را همه مصالح سائیده بیامیزند و از چوب یا قاشق خوب لت کنند بعده در دیگچه اندک آب کرده بالاے آب گاه[۱] ترش نموده گوشت را صورت ماهی ساخته برگاه مذکور نهاده آتش کنند چوں پارچه ها سخت شوند از قرنفل و روغن بگهار داده لعاب کشنیز سائیده اندازند چوں تیار شود لعاب بادام و برنج و جغرات و مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار داده میوه در چاشنی انداخته یک جوش دهند مصالح و زعفران دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۲) پختن و گداز کردن خار ماهی

ماهی ، یک آثار عرق بهدانه[۲] ، پاؤ آثار سوها[۳] گه خام ، دو ماشه ماهی را صاف کرده و پارچه ساخته از نوک کارد سوراخها کرده بهدانه[۴] و سوها گه خام سائیده بیامیزند و ماهی را چهار گهڑی دراں نگاه‌دارند بعد ازاں از عرق برآورده از قرنفل و روغن بگهار دهند و عرق که باقی مانده باشد آں را در دیگچه به اندازند و پخت نمایند

(۲۳) پختن مغز[۵] استخواں نقلی

اول جگر بزرا در آب جو شانیده اما آتش موافق کنند که آب از جوش ته و بالا شود بعد جگر بز را از آب جدا کرده همیں طریق از آب دیگر جوش دهند و شیر و بادیاں و زیره سائیده بمالند و دو گهڑی دم دهند بعد ازاں از آب شوگیده زیره دیگر سائیده بر جگر بز بمالند باز بهماں طریق در آب جوش دهند و آب دور کنند و مکرر در آب دیگر به هماں طریق جوش دهند تا که

---

۱ - فرش گاه ۲ - پنبه کدو ۳ - پڈوبه ۴ - عرق پڈوبه ۵ - معده

(۲۶) پختن دو پیازۂ خربوزۂ خام یا کدو

گوشت ، یک آثار خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار
الایچی ، دو ماشہ قرنفل دو ماشہ فلفل[۱] ، یک ٹانک جغرات ،
نیم پاؤ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ،
یک دام نمک ، یک دام - اول گوشت را قیمہ کردہ در نیم
روغن و پیاز بگهار دادہ آب و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا ساختہ
آب موافق دادہ گداز کنند و خربوزہ ها پارچہ کردہ نمک و عرق
ادرک و روغن باقی در جغرات آمیختہ چهار گهڑی پارچہ ها تر کردہ
نگاهدارند چون دو پیازہ تیار شود پارچہ های خربوزہ را معہ
جغرات در دو پیازہ اندازند و زعفران دهند و دم کنند چون
آب خشک شود مصالح دادہ از دیگدان برگیرند

(۲۷) پختن دو پیازۂ نرگسی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ
قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک
ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک
دام بیضہ مرغ ، یک عدد ساگ پالک ، پاؤ آثار اول گوشت را
پارچہ بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریان کردہ بگهار دهند آب
و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا ساختہ آب موافق گداز دادہ چون
خوب خشک شود مصالح و زعفران سائیدہ اندازند و در کاسہ
کردہ ساگ پالک را در روغن و پیاز دو پیازہ نمودہ در طبق بہ
بستہ بیضہ مرغ را نهادہ بر آتش[۲] پخت نمایند چون پختہ شود
اندک مصالح شوربہ ریختہ در طبق گیرند و از بالا دو پیازہ اندازند

---

۱ - دار چینی ۲ - زغال

(۲۴) پختن قلیه نورانی[1]

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار زردک ، نیم آثار چغرات ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام برنج برای پلیو ، دو دام شیر ، یک دام - اول سه پاؤ گوشت را بادامی نموده در روغن بریان کنند و پیاز بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز داده یک پاؤ گوشت نیم پخت کرده بسایند و زردک را درست نگاهداشته جوش کنند در قیمه مذکور مصالح داده یکدام میده داخل کرده قدرے چربی برآمیخته بر زردک طلا کنند و در روغن بریان کنند و دو پیازه انداخته دم کنند و مصالح سائیده اندازند چون در لنگری[2] کنند چغرات را پلیو برنج و شیر داده در روغن و قرنفل بگهار دهند و بر دو پیازه اندازند و بالاے زعفران سوده اندازند بهمین طریق دورانی و چقندر و باد نجان

(۲۵) پختن دو پیازه نقلی

گوشت ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام در روغن پیاز بریان نموده گوشت پارچه بادامی نموده بگهار دهند یک چمچه آب و نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب موافق گداز شدن داده و ادرک اندازند بعد ازان چون گداز شود و آب خشک گردد پارچه های پیاز اندازند[3] بعد ازان یک جوش مصالح داده برگیرند

---

۱ - پورانی ۲ - بشقات بر آورند ۳ - کلان بریده

نگاه دارند باز بشویند و در روغن بریان کرده در دو پیازه گوشت اندازند چون در گوشت گداز شود مصالح دهند از دیگدان بر گیرند

(۳۰) پختن دو پیازهٔ باد نجان

باد نجان ، نیم آثار گوشت ، نیم آثار روغن زرد ، نیم پاؤ آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، قرنفل دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، گرده یک ٹانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام نمک ، دو دام شیر ، دو دام کشنیز یک ، دام . اول گوشت را نمک و آب و کشنیز و پیاز داده یخنی کرده از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده باد نجان را چهار پاره نموده نمک و ادرک ساٸیده از پیاز و شیر در روغن بگهار کرده آب یخنی اندازند باد نجان را گداز کنند چون تیار شود مصالح و زعفران ساٸیده اندازند و از دیگدان بر گیرند

(۳۱) پختن دوپیازهٔ باد نجان نوع دیگر

باد نجان ، یک آثار گوشت ، یک آثار نیم آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ٹانک زعفران ، یک ماشه جغرات ، پاؤ آثار برنج ، دو دام پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام . اول باد نجان را خالی کرده نمک زنند و گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده نمک و کشنیز و آب داده دو پیازه کنند قیمه را قدرے در روغن مصالح ساٸیده و بگهار داده در باد نجان پر کنند در قرنفل روغن بگهار نمایند بطرز دو پیازه ته و بالا کرده قدرے آب انداخته گداز کنند چون خشک شود[۱] پلیو برنج داده آتش کنند چون تیار شود مصالح و زعفران دهند اگر چاشنی

---

۱ — جغرات

(۲۸) پختن دو پیازہ کوفتہ لعابدار

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، سہ ماشہ قرنفل ، سہ ماشہ الایچی ، سہ ماشہ فلفل ، یک دام زعفران ، دو ماشہ پیاز ، نیم آثار ادرک ، چہار دام کشنیز ، دو دام نمک ، دو نیم دام - اول یک آثار گوشت را پارچہ بادامی نمودہ در روغن پیاز بریاں کردہ بگھار دہند و تہ و بالا کردہ نمک و کشنیز انداختہ موافق گداز آب دادہ گداز کنند و پاؤ آثار گوشت را قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز انداختہ دو پیازہ نمودہ باز قیمہ گوشت خام را و نیم دام چربی بز آمیختہ بر سنگ پیاز و ادرک سائیدہ و یک دام میدہ آمیختہ گولی بستہ در روغن بریاں کردہ در دو پیازہ اندازند چوں گولی ہای کوفتہ در شوربہ گداز شوند و لعاب اندک ماندہ مصالح دادہ از دیگدان بر گیرند و زعفران در آب حل کردہ اندازند اگر شوربہ زیادہ کنند قلیہ شود

(۲۹) پختن دو پیازہ کریلہ

گوشت ، یک آثار کریلہ ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ثانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام زرد چوب ، یک دام جغرات پاؤ آثار - اول گوشت را بادامی نمودہ در روغن و پیاز بریاں کردہ بگھار دہند آب و نمک و کشنیز و ادرک دادہ تہ و بالا کردہ آب انداختہ گداز نمایند و کریلہ را صاف نمودہ نمک و زرد چوب مالیدہ در آفتاب گذارند بعد ازاں از دست مالیدہ تلخی آنرا دور سازند و از آب شستہ جغرات مالیدہ چہار گھڑی

(۳۴) پختن دو پیازه خربوزه خام نوع دیگر

خربوزه ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار چینی ، پاؤ آثار لیمون ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه خربوزه را صاف نموده پارچه کرده در روغن بریان کرده از قرنفل و روغن بگهار دهند و شیر انداخته یک جوش دهند اگر لعاب دار کنند مصالح اندازند اگر خواهند بے لعاب کنند بعد از خشک شدن مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند و چاشنی اول بعد از خشک شدن شیر داخل کرده بعد ازاں مصالح دهند وقتے که خشک شود برگیرند

(۳۵) پختن قلیه شکرقند

شکر قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانگ ادرک ، یک دام اجوایں ، یک دام جغرات ، نیم پاؤ زرد چوب ، نیم دام نمک ، یک نیم دام - اول شکر قند را صاف نموده و پارچه ها کرده از کارد سوراخها کرده نمک و ادرک و دانخواه یعنی اجوایں سوده و جغرات در هم کرده مالیده دو گهڑی در آفتاب نگاهدارند و با زرد چوب در روغن بریان کرده از قرنفل بگهار دهند و ته و بالا نموده آب موافق گداز داده بپزند چوں پخته شود بر انگاره ها دم دهند مصالح سوده اندازند و در پختن بگرداندند[۱]

(۳۶) پختن ساگ چولائی

ساگ چولائی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام ، بیضه مرغ ، پنج عدد کشنیز ، نیم دام نمک ، یک نیم

---

۱ - چمچه نگردارند

دار کنند بعد از گداز شدن باد نجان چاشنی اندازند وقتے چاشنی خشک شود مصالح و زعفران و پلیو برنج انداختہ از دیگدان برگیرند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۳۲) پختن دوپیازہ باد نجان راجپوتی

باد نجان ، یک آثار روغن[1] ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک الایچی ، دو ماشہ زعفران ، یک ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام نمک یکدام شکر چینی ، پاؤ آثار باد نجان را چہار پارہ کردہ نمک مالیدہ نگاہدارند پیازہ را در روغن بریان نمودہ نصف مصالح سائیدہ و قیمہ ادرک کردہ در باد نجان پر کنند و بالای او رشتہ پیچیدہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ اندک آب دہند چوں تیار شود چاشنی اندازند وقتے کہ چاشنی خشک شود مصالح و زعفران سودہ اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۳) پختن دوپیازہ زمین قند

زمین قند ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار آ نولہ ، نیم دام ہلیلہ ، نیم دام تمرهندی ، چہار دام دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، نیم دام زرد چوب ، نیم دام پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام . اول زرد چوب را در روغن بریان کردد بعد ازاں نمک و آنولہ و ہلیلہ پارچہ ہا کردہ تمرهندی بآب مالیدہ اندازند چوں پختہ شود و آب اندک ماند بر انگارہ دم دہند و مصالح اندازند بر خاکستر دو گھڑی نگاہدارند و دهن دیگچہ وا کنند تاکہ سرد شود

---

[1] ۱ - زرد

دهند اگر چاشنی دار کنند بعد از جغرات و پیاز چاشنی داده پس از خشک شدن مصالح دهند بهرته کدو شوری به همین طریق سازند

(۲) پختن بهرته نوع دیگر

باد نجان ' یک آثار روغن زرد پاؤ آثار جغرات ' نیم آثار کشمش ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الایچی دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار نمک ' دو دام اول باد نجان را بریان نموده صاف کرده لت کنند و نمک آمیخته نگاهدارند در روغن پیاز بریان نموده و باد نجان را بگهار دهند و کشمش شوئیده اندازند باز پیاز مسطور انداخته ته و بالا کرده بعد ازان جغرات اندازند چون تیار شود مصالح انداخته از دیگدان برگیرند و دمنکار دهند

(۳) پختن بهرته شیرازی

باد نجان ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار بیضه مرغ ' سه عدد جغرات پاؤ آثار کشمش ' دو نیم دام شیر ' دو دام دار چینی ' دو دام قرنفل ' دو دام الایچی ' سه ماشه فلفل ' یک ٹانک زعفران ' یک ماشه پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک نیم دام باد نجان را در آب جوش کرده کوفته نمک داده نگاهدارند و پیاز در روغن بریان کرده برنگ بادام نصف پیاز را از روغن جدا کرده باد نجان را در روغن و پیاز بگهار دهند و عرق ادرک اندازند بعد ازان جغرات در پارچه گذرانیده کشمش جمله اندازند چون پخته شود بیضه ها را در آب جوش نموده قیمه کرده و در[1] باد نجان بیامیزند زعفران و مصالح آمیخته برگیرند اگر چاشنی دار کنند همراه جغرات و کشمش چاشنی اندازند[2]

---

۱ – شیر و پیاز بریان مذکور را دمنکار دهند ۲ – و شیر درته دهند شکر چینی لیمون

دام سیر ' یک دام - اول ساگ را در آب جوش داده نگاهدارند و حلقه پیاز تراشیده در روغن بریان کنند از روغن جدا کرده در ساگ بیامیزند و نمک دهند و سیر در همان روغن بریان کرده ساگ مذکور را بگهار دهند و بیضه بالاے آن اندازند و بر بیضه کشنیز ریزند چوں پخته شود و مصالح اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۷) پختن کلی کچنال[1]

کلی کچنال ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک جغرات ' نیم پاؤ پیاز نیم آثار ادرک ' یک دام زعفران ' یک ماشه نمک ' یک دام اول غنچه را در آب جوش داده بر آورده نمک و خمورت[2] و عرق ادرک مالیده دو گهڑی دم دهند باز پیاز در روغن بریان نموده بگهار دهند اندک ته و بالا نموده آب موافق گداز داده گداز کنند چوں خشک شود مصالح و زعفران سوده اندازند و برگیرند

قسم چهارم در انواع پختن بهرته ها

(۱) پختن بهرته گجراتی

باد نجان ' یک آثار روغن زرد ' پاو آثار دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الایچی ' یک ماشه جغرات ' نیم آثار پیاز ' نیم آثار ادرک یک دام فلفل یک ٹانک نمک ' دو دام باد نجان را جوش داده لت کنند پیاز در روغن بریان کرده باد نجان را در روغن بگهار دهند چوں آب خشک شود پیاز مذکور و جغرات اندازند چوں تیار شود مصالح اندازند و دهنکار

---

۱ - کچنار ۲ - جغرات

(۶) پختن بهرته گوشت نوع دیگر

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک ثانک[1] جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، نیم دام نمک ، در دام اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت را بگهار دهند آب و نمک و کشنیز انداخته ته و بالا کرده موافق گداز آب داده گداز کنند چون آب خشک شود کوفته تیار کرده از سنگ سائیده در قیمه ادرک بیامیزند در روغن باقی پیاز بریان کنند از روغن جدا کرده گوشت در روغن بگهار[2] دهند بعد ازان پیاز مذکور را در جغرات آمیخته در گوشت اندازند وقتے که تیار شود مصالح داده برگیرند و بگهار[3] دهند اگر چاشنی اندازند بعد از انداختن جغرات چاشنی دهند چون چاشنی خشک شود مصالح داده دهنکار دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

قسم پنجم پختن انواع زیر بریان ها

(۱) پختن زیر بریان پنیر

برنج ، یک آثار پنیر ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل گرد یک ماشه زعفران ، یک ماشه جغرات ، نیم پاؤ[4] ادرک ، یک دام میده ، دو دام دال بونت[5] نیم پاؤ نمک ، در دام - اول پنیر را پارچه نموده از میده طلا کرده در روغن بریان کرده بعد ازان الایچی زعفران و جغرات سائیده بر پارچه ها بمالند در دیگچه چند کهاج نهند و بالای آن پارچه ها پنیر را بسته حلقه ادرک و اندک روغن داده دار چینی و قرنفل بر و دهند و برنج را نیم جوش نموده برته پنیر اندازند اگر برنج

---

۱ - گرد ۲ - دهنکار ۳ - دهنکار ۴ - پیاز ۵ - نوبت

(۴) پختن بهرته گوشت

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه ادرک ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار فلفل ' یک ثانک جغرات ' پاؤ آثار کشنیز ' پاؤ آثار نمک ' دو دام شکر چینی ' پاؤ آثار لیمون ' پاؤ آثار - اول گوشت را پارچه نموده از پشت کارد قیمه کرده و کوفته باریک کرده عرق ادرک و نمک داده چهار گهڑی دم دهند بعد ازاں جغرات آمیخته در روغن و پیاز بریان نموده گوشت را بگهار داده کشنیز انداخته ته و بالا ساخته برای گداز قدرے آب دهند چون گداز شود از چمچه لت کنند که در هم شود بعد ازاں قیمه پیاز بریاں نموده مصالح بیامیزند و از دیگدان بر گرفته دمنکار دهند اگر چاشنی تیار کرده باشد بیامیزند چون چاشنی جذب نماید مصالح داده دمنکار دهند

(۵) پختن بهرته گوشت ماهی

گوشت ماهی ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک[۱] ثانک ادرک ' یک دام پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام اول ماهی را صاف کرده و پارچه کرده از پشت کارد باریک کوفته نموده عرق ادرک و نمک داده چهار گهڑی نگاهدارند کشنیز آمیخته بعد ازاں در برگ کیله ده پنج ته و بالا پیچیده در دیگ گرم دفن کنند بعد ازاں چهار گهڑی بر آورده کوفته نگاهدارند پیاز را بریاں کرده و گوشت مذکور را بگهار دهند ته و بالا ساخته مصالح دهند و از دیگدان برگیرند و بکار[۲] برند -

---

۱ - گرد ۲ - دمنکار دهند

نیم آثار پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' سه دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک و کشنیز مالیده دو گھڑی نگاهدارند بعد ازاں الایچی و زعفران سائیده با جغرات مالیده در دیگچه اندازند و گوشت راته بسته قرنفل و دار چینی اندازند و نیم روغن برتهه اندازند و بالای گوشت برنج را از آب و نمک شوئیده اندازند و نیم آثار آب اندخته روغن از بالا دهند و دهن دیگچه از آرد بند کنند آتش در هیزم کنند بالای سرپوش آتش نهند وقتے که روغن بر آواز پخت بماند[1] هیزم دور کنند و سه گھڑی دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳) پختن زیر بریان ماهی

ماهی ' دو آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' چهار ماشه الایچی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام جغرات ' نیم آثار تیل کنجد ' دو دام بادیان ' یک دام زیرهٔ سیاه ' یک دام زرد چوب ' نیم پاؤ نمک ' چهار دام زعفران ' یک ماشه اول ماهی را صاف کرده از آب بشویند و دو گھڑی در نصف جغرات نگاهداشته باز بشویند و من بعد از بادیان و زیره بشویند پس ازاں بآرد نخود بشویند باز از تیل مالیده یک گھڑی نگاهداشته باز شسته باز نصف جغرات مالیده دو گھڑی توقف کنند بآرد نخود شسته و صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز همه بمالند بعد ازیں دو گھڑی توقف کرده جغرات و الایچی سائیده و یک ماشه زعفران سوده مالند و بر ته دیگچه کهپاج داده پارچه های نهند و قرنفل و دار چینی درست اندازند و روغن دهند بیک گوشه اندک برنج زعفرانی کرده

---

۱ ـ سخت نیاید

در جوش سخت مانده باشد دو چمچه آب دهند قدرے برنج زعفرانی نموده به یک گوشه برنج به یک گوشه نخود سبز در دیگچه نهند و از بالای روغن گرم اندازند و بالای برنج یکته آرد نگاهداشته دهن دیگچه از آرد بند نموده هوای آتش دهند بر سرپوش هر چهار طرف آتش داده بند[1] کنند بعد از دو سه گهڑی چون خوشبوی گداز آید از دیگدان برگیرند

(۲) پختن زیر بریان نور محلی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ برنج ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه ادرک ' یک دام جغرات ' پاؤ آثار نمک ' سه دام کشنیز ' یک دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی لوبه بودنٹ[2] نیم ' پاؤ ' اول گوشت را پارچه کرده نمک در عرق ادرک مالیده دو گهڑی نگاهدارند بعد جغرات مالیده یک گهڑی تحمل کنند درپنج دام روغن پیاز بریان کرده معه جغرات بگهار دهند آب کشنیز انداخته گذارند چون آب خشک شود بالائے ته گوشت دار چینی قرنفل و الایچی و زیره بریزند و برنج نیم جوش نموده برتهه گوشت نهند و قدرے برنج از روغن در زعفران زرد کرده یک گهڑی نهند نموده بودنٹ پنیر[3] بیک گوشه نهند از بالائے روغن گرم دهند و بالای برنج[4] آرد نهند و از آرد سرپوش بند نمایند پاؤ گهڑی هوری آتش دهند و دور کنند دو گهڑی دم دهند اگر برنج زعفرانی بکنند بریان کنند

(۳) پختن زیر بریان رومی

گوشت ' یک آثار برنج یک ' آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه ' الایچی ' دو ماشه زعفران ' دو ماشه جغرات '

---

۱ ـ دم ۲ ـ نموده بوت ۳ ـ نیز ۴ ـ تکیه

قرنفل، دو ماشہ پیاز، نیم آثار ادرک، نیم پاؤ فلفل، سہ ٹانک کشنیز، نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار تیل کنجد[1]، چہار دام زیرہ، دو دام بادیان، چہار دام آرد نخود، پاؤ آثار نمک، چہار دام۔
اول ماہی را پارچہ کردہ شستہ بعد ازاں تیل مالیدہ نگاہدارند و از آرد نخود بشویند باز در جغرات دو گھڑی نگاہداشتہ بعدہ از آب بادیان و زیرہ شستہ و نیم مصالح سائیدہ بر پارچہ مالیدہ در روغن سرخ بریاں کردہ نگاہدارند و گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز دادہ یخنی نمودہ آب جوش از پارچہ گذراندہ از قرنفل و روغن بگھار دادہ یخنی دور کنند و در دیگچہ از کھچاج تہ بستہ بالاے آن پارچہ ہاے ماہی را تہ بستہ بالای آں مصالح درست و ادرک تراشیدہ دادہ برنج را نیمہ جوش نمودہ آب او دور کنند و در آب جوش پروردہ تہ بہ تہ گوشت دادہ دم کنند و از بالای روغن ریزند و اگر آب جوش ندہند پنج دام دال نخود در آب جوش کردہ کف دال گرفتہ شوربہ آں را مصالح یخنی انداختہ نمک دادہ چوں آبجوش بگھار دادہ برنج را دریں شوربہ برآوردہ پولاؤ ازیں دم کنند روغن بالای دہند اگر چاشنی دار خواہند شکر چینی، پاؤ آثار لیموں، پاؤ آثار بادام، پنج دام کشمش، پنج دام چاشنی تیار کردہ پارچہ ہاے ماہی بریاں را بر نصف چاشنی بر آتش نہند چوں خشک شود نصف با شوربہ برنج پروردہ کردہ دم کنند پاؤ گھڑی دم دادہ از بالا روغن باقی دہند چوں پولاؤ در لنگری کنند بالا پارچہ ماہی چاشنی دار نہند و میوہ را در روغن بریاں

---

۱ – تلخ

نہند و بالای برنج یک تہ آرد داشتہ دہن دیگچہ بآرد بند کردہ بر سرپوش آتش زغال دہند و زیر دیگچہ آتش دو ہیزم دہند چوں روغن بآواز آید ہیزم دور کنند بہ ہماں قسم دو گھڑی دم دہند و برگیرند

(۵) پختن زیر بریان نور محلی نوع دیگر

ماہی روہو، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار دار چینی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام زعفران، یک ماشہ نمک، دو دام تیل کنجد[۱]، دو دام سونف، یک دام زیرہ سیاہ، یک دام آرد نخود، نیم پاؤ. اول ماہی را پارچہ کردہ از آب شستہ بعد ازیں دو گھڑی در تیل کردہ بشویند[۲] باز دو گھڑی در نصف جغرات نگاہدارند و باز بشویند بعد ازیں نمک و عرق ادرک و پیاز مالیدہ در روغن بریاں کنند بعد ازاں جغرات و الایچی و زعفران سائیدہ بر پارچہ مالیدہ در تہ کہچاج ہا دادہ بالاے آن پارچہ ہا کنند و مصالح درست انداختہ و برنج نیم جوش دادہ تہ بہ تہ اندازند و روغن دہند بریک گوشہ اندک برنج زعفرانی کردہ نہند بالای برنج یک تہ آرد داشتہ دہن دیگچہ بآرد بند کردہ بر سرپوش آتش زغال دہند و زیر دیگچہ آتش در ہیزم دہند چوں روغن بآواز آید ہیزم دور کنند ہماں قسم دو گھڑی دم دہند و برگیرند.

قسم ششم انواع پولاوہا

(۱) پختن ماہی پولاؤ

ماہی، دو آثار برنج، یک آثار روغن زرد، یک آثار گوشت براے آب جوش، یک آثار دار چینی، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ

---

۱ - تلخ ۲ - بعد از بادیان و زیرہ بشویند پس ازاں بآرد نخود بشویند

(۴) پختن نارنگی پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، سه پاؤ کوندله ها چهار عدد دار چینی ، دوماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی جغرات ، نیم پاؤ لیمون ، نیم آثار نمک ، یک دام ـ اول گوشت کوندله ها صاف نموده نمک دهند بعد ازین از نوک کارد سوراخها کنند و در جغرات اندازند پس از دو گھڑی از آب شسته در آب صاف جوش نموده آب را دور کنند بعده در آب دیگر ترشی لیمون انداخته جوش دهند باز از آب دور کنند آب دیگر انداخته و دو دام شیره شکر و یک لیمون انداخته خوب جوش دهند بعد ازین از پاؤ آثار شیره شکر انگشت بیخ کرده پوست کوندله را گداز کرده نگاهدارند و گوشت را نمک و ادرک و روغن و کشنیز داده یخنی کنند شوربه آن را از پارچه گذرانیده از قرنفل بگهار داده در شوربه نیم آثار شیرهٔ شکر کوندله مذکور و شیرهٔ لیمون باقی داده جوش دهند و برنج را نیم جوش کرده در شوربه گداز یخنی کنند و زیره در دیگچه انداخته ته گوشت بسته مصالح داده یک چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره در گوشت خشک شود و برنج پرورده را بر ته انداخته پاؤ گھڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پلاؤ در لنگری کنند گوشت کوندله مذکور را بالاے پلاؤ گذارند

(۵) پختن پلاؤ قبولی مهابت خانی

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نموده بونٹ ، نیم پاؤ کشنیز ، یک دام فلفل گرد ، یک ٹانک کشمش ، نیم پاؤ زیره ، یک دمڑی

نموده بالاے ته دهند اگر لعابدار خواهند پارچه هاے ماهی را مصالح داده روغن بریان کرده در دیگچه روغن انداخته بگهار از روغن قرنفل جدا کرده از سیر و پیاز ماهی را بگهار دهند لعاب کشنیز ، پنج دام با پنج دام بادام سائیده بالعاب انداخته چون لعاب خشک شود و اندک باقی ماند و روغن نمودار شود یک آثار گوشت را پولاؤ دم کرده لنگری کنند پارچه هاے ماهی لعابدار بالا نهند

(۲) پختن پولا مرغ

گوشت مرغ ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، سه ماشه برنج ، یک آثار الایچی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه فلفل ، یک ڈانک زعفران ، یک ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، سه دام کشنیز ، نیم پاؤ کشمش ، اول گوشت را قیمه نموده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار دهند و آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالح نموده دهنگار داده و قیمه و ادرک و کشمش در شکم مرغ پر نموده مرغ را از رشته بسته جغرات و از زعفران مالیده در آب و روغن بریان کنند تاکه گداز شود چون روغن بیاید نگاهدارند برنج را در آب جوش نموده پارچه قرنفل و دار چینی در برنج آمیخته در دیگچه انداخته پولاؤ کنند و از بالا روغن اندازند چون پولاؤ در لنگری کنند مرغ معه روغن بطرز پولاؤ گدازند

(۳) پختن نرگسی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار و نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک ڈانک ادرک ، یک دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، پنج عدد پالک پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار نموده

جدا نموده و شوربه آن را از پارچه گذرانده از قرنفل بگهار دهند و در شوربه شکر انداخته یک جوش دهند - و در شوربه بعده زعفران انداخته نگاهدارند و یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده و دو چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند که شوربه خشک شود برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز کرده در ته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند در روغن بریان کرده دهند معه میوه در روغن بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کنند بالای آن میوه اندازند و دریں پولاؤ زیره نده‌ند

(۸) پختن قورمه پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه جغرات ' پاؤ آثار ادرک ' دو دام زیرۂ سیاه ' سه دام نمک ' یک دمڑی اول گوشت را پارچه کرده نمک و عرق ادرک دهند بعد از یک گهڑی جغرات مالیده بعد از یک گهڑی اندک پیاز در روغن بریان کرده گوشت مع جغرات بگهار داده آب و کشنیز داده ته و بالا کرده چون سرخ شود آب موافق گداز داده چون گداز شود و آب خشک شود بعد نصف پیاز حلقه باریک کرده در روغن بریان نمایند که هر یک سرخ شود بعد ازاں در گوشت اندازند چون پیاز درهم شود اندک مصالحه سائیده اندازند و اندک مصالحه نا کوفته اندازند زعفران سوده آب کرده اندازند و پارچه پیاز لت کرده در روغن سرخ نموده بالای ته بریزند و برنج را نیم جوش نموده در ته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن باقی دهند و از دیگدان برگیرند اگر لعابدار کنند بطرز دو پیازه کنند چون پیاز را حلقه کرده در روغن

نمک ، سه دام - اول گوشت را نمک و روغن و پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانیده از قرنفل و روغن زرد بگهار داده زیره در دیگچه ریخته یخنی راته بسته مصالح داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه یخنی گداز کرده برته یخنی انداخته و نموده بودنه نهاده پاؤ گهڑی آتش داده دم دهند و از بالای روغن اندازده چون پولاؤ لنگری کند کشمش و روغن بریان نموده بالای پولاؤ بریزند

(٦) پختن نمونه پولاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ دانه[۱] نموده بودنه ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الایچی سفید ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه ادرک ، یک دام فلفل ، یک ڈانک نمک ، دو دام - اول بودنه را نمک داده قیمه ادرک و پیاز آمیخته در دیگچه ته دهند دار چینی و قرنفل وغیره مصالحه انداخته برنج نیم جوش نموده برته انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۷) پختن مزعفر پولاؤ

یک مرغ را شکم پاره پاره کرده از کشمش و بادام پر کرده در ته داده پزند گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، نیم آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادام ، نیم پاؤ نمک ، یک دام دار چینی ، یک ماشه قرنفل و الایچی ، دو ماشه زعفران ، پنج ماشه اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز داده یخنی کنند پارچه گوشت

---

۱ - دال

سیاہ ' یک دمڑی نمک ' نیم دام ۔ اول گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و ادرک و نمک دادہ یخنی کردہ پارچہ گوشت را معہ شوربہ از قرنفل و روغن بگھار دادہ بعد ازاں از پارچہ گذراندہ و دو چمچہ شوربہ و جغرات در پارچہ ہاے گوشت آمیختہ و مصالحہ درست دادہ آتش کنند تاکہ شوربہ خشک شود برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ گداز کردہ برتہ یخنی گذاشتہ باز گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالای روغن دھند و از دیگدان برگیرند

(۱۱) پختن یخنی تہ بالا

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ فلفل ' یک ٹانک ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' سہ دام زیرۂ سیاہ ' یک دام ۔ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دادہ یخنی کردہ از قرنفل[1] و روغن بگھار دھند و از پارچہ گذراندہ باز یکجا کردہ بر آتش نہند کہ شوربہ در یخنی لعاب گرد و از قرنفل دھنگار دادہ برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ مذکور گداز کنند و در دیگچہ دیگر زیرہ ریختہ و پارچہ دار چینی وغیرہ دادہ برنج گداز انداختہ دم کنند و از بالا روغن دادہ پلاؤ در لنگری کند یخنی را جدا در چینی کنند

(۱۲) پختن یخنی پلاؤ شاھجہانی

گوشت حلوان ' یک آثار گوشت جنس ' دو آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار مغز بادام ' پنج دانہ جغرات ' نیم آثار دار چینی ' نیم دام قرنفل ' نیم دام فلفل ' یک ٹانک الائچی ' نیم

---

۱ ۔ فلفل

بریاں کنند و سرخ نموده دو پیازه اندازند اندک شوربه برائے لعاب اندازند چوں جوش کرده اندک لعاب باقی مانده مصالحه اندک سائیده دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده مصالحه درست انداخته و در دیگچه دیگر دم کنند و از بالای روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کنند دو پیازه را معه لعاب بالا کشند اگر پولاؤ شوربه خواهند گوشت را یخنی نیم جوش کرده شوربه برای پولاؤ بر آورده بگیرند و گوشت مصالح داده بدستور مذکور دو پیازه یخنی سازند

(۹) پختن قرمه پولاؤ نوع دیگر

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار زعفران ' یک ماشه دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه جغرات ' پاؤ آثار پیاز پاؤ آثار ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام فلفل ' یک ٹانک نمک ' سه دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی - اول در روغن بریاں نموده جدا کنند و در روغن پارچه هائے گوشت بگهار دهند آب و کشنیز و نمک داده گداز کنند بعد ازاں پیاز مذکور را در جغرات آمیخته بالای ته گوشت اندازند چوں یک جوش خوره زعفران و مصالحه سائیده برته انداخته برنج را نیم جوش کرده برته انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و از دیگداں برگیرند

نوع دیگر بدستور مسطور دو پیازه کنند چوں تیار شود بر روغن بیامیزند بر لنگری پولاؤ نهند و دو پیازه در روغن سرخ نموده بالای ایں دو پیازه ریخته بر لنگری پولاؤ گذارند

(۱۰) پختن یخنی پولاؤ ساده

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه دار چینی ' دو ماشه جغرات ' نیم پاؤ فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' کشنیز یک دام زیرهٔ

و نیم روغن اندازند و دم کنند بعد ازاں روغن باقی داده از دیگدان بر گیرند و اگر نیم آثار گوشت را در شوربه یخنی نیم پخت اندک اندک آمیخته جوش دهند و پلاؤ بپزند بهتر تیار شود

(۱۴) پختن رشته پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار میده ، یک نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک ڈانگ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام شکر چینی ، سه پاؤ لیموں ، سه پاؤ نمک ، یک دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کنند بعد ازاں شوربه جدا کرده از پارچه گذرانده مع گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده گوشت را از شوربه جدا نموده در دیگچه ته بسته مصالحه داده زیره انداخته برنج را نیم جوش نموده چاشنی تیار ساخته نیم آثار چاشنی در شوربه پرورده بته گوشت انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالای روغن دهند و میده را خمیر کرده از کر مانده ؟ ساخته رشته بطرز آتش و عره ؟ کرده باریک تراشیده در گرما اندک سخت نموده در روغن بریاں کرده در پاؤ آثار شیر انداخته چوں شیر جذب شود وقتیکه پلاؤ در لنگری کشند بالا رشته مع شیره نهند

(۱۵) پختن زرده پلاؤ

برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ شکر چینی ، نیم آثار زعفران ، پنج ماشه کشمش ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ پسته ، نیم پاؤ - اول شکر را شیره نموده زعفران سائیده اندک روغن آمیخته نگاهدارند و برنج نیم جوش داده از زعفران رنگ نموده

دام پیاز ، نیم آثار ادرک ، نیم پاؤ - اول دو آثار گوشت جنس را
پیاز و ادرک و نمک در روغن نیم پاؤ و کشنیز نیم وزن لعاب
گرفته یخنی کنند وقتیکه نیم پخت شود گوشت حلوان اندازند
جوش داده گوشت حلوان از شوربه جدا کنند و در اندک روغن
از قرنفل و پیاز بریان کرده گوشت حلوان را بگهار دهند اندک ته
و بالا دهند بعد ازاں لعاب کشنیز باقی را دراں اندازند و باز
جغرات و بادام را سوده اندازند و گداز کنند چوں لعاب اندک
بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحه سائیده اندازند و نگاهدارند
و شوربه از الائچی و سیر بگهار داده از پارچه گذرانده برنج را
در آب جوش کرده در شوربه پرورده پارچه هاے یخنی در دیگچه
دیگر ته بسته پارچه هاے مصالح و فلفل را درست کرده با کوفته
زیر ته به ته ریخته برنج مذکور را برته داده پاؤ گهڑی آتش
داده دم کنند از بالای روغن باقی اندازند و از دیگداں بر گیرند
چوں پلاؤ در لنگری کند یخنی حلوان معه لعاب بالا نهند

(۱۳) پختن قبولی خاصه

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار دار چینی
دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ،
یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام جغرات ، پاؤ آثار زیرۂ
سیاه ، یک دمڑی فلفل ، یک دانگ اول گوشت را پارچه نموده یخنی
کرده از شوربه جدا کرده شوربه را از قرنفل و روغن بگهار داده
پارچه یخنی را در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج شسته بر ته
گوشت داده از بالا شوربه داده آتش کنند چوں نیم پخت شود
اندک آب بماند جغرات را پارچه گذرانده و عرق ادرک و لیموں

ماشه فلفل ، یک ڈادک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده از پارچه گذرانده ازکز ساخته کشتکی ترا شیده در گرما سخت نموده بعد ازاں در روغن بریاں نموده هرگاه که بریاں شود از روغن بر آورده فوارۂ آب دهند در دیگچه زیره ریخته گوشت راته بسته نصف کشتکی برته گوشت انداخته مصالحه دهند و برنج را در آب نیم جوش کنند چوں اندک جوش خورد کشتکی باقی را در برنج انداخته یک جوش دیگر دهند باز از آب جوش بر آورده برته گوشت کشتکی ها را انداخته از بالا شوربه تنک آب کنند که بالا برنج برسد چوں شوربه خشک شود از بالا روغن دهند نموده بودنٹ یک گوشه برنج نهاده در کنند

(۱۹) پختن کشتکی[1] پولاؤ نوعدیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه[2] پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را پیاز و نمک و ادرک و روغن داده یخنی نمرده پارچۂ گوشت جدا کرده شوربه از پارچه گذرانده گوشت و شوربه را از قرنفل در روغن بگهار داده میده را خمیر کرده از کز ساخته کشتکی تراشیده در گرما سخت نموده در روغن بریاں کرده از روغن بر آورده از آب فواره داده در دیگچه زیره انداخته گوشت را ته بسته نصف کشتکی بالای گوشت گوشه نهاده مصالحه

---

۱ ـ کشتلی ۲ ـ فلفل گرد دو ماشه

در شیرہ دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کنند کشمش و بادام وغیرہ میوہ را در روغن بریاں نمودہ بالای پولاؤ بریزند

(۱۶) پختن زرد پولاؤ تصرفی یعنی شکر پولاؤ

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ قرنفل، سہ ماشہ شکر چینی، یک آثار الایچی، سہ ماشہ دار چینی، سہ ماشہ اول شیرہ شکر کردہ دار چینی وغیرہ سائیدہ بیامیزند و اندک روغن دهند بعد ازاں برنج را نیم جوش نمودہ در شیرہ انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی کہ ماندہ باشد گرم کردہ بریزند اندک کشمش در روغن بریاں نمودہ چون پولاؤ کشند بالا ریزند

(۱۷) پختن کرمانی پولاؤ

گوشت، یک آثار برنج یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ قرنفل، یک تانک پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام کشنیز، یک دام نمک، سہ دام زیرہ، پنج دام. اول گوشت را پیاز و ادرک و نمک و روغن دادہ یخنی کردہ شوربہ را از پارچہ گذارندہ معہ گوشت از قرنفل و روغن بگهار دادہ پاؤ گوشت را از شوربہ جدا کردہ در دیگچہ تہ بستہ مصالحہ بر تہ انداختہ برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ گداز نمودہ بر تہ گوشت انداختہ پاؤ گهڑی آتش دادہ دم کنند و زیرہ را تمام شب در آب تر کنند بعد ازاں از سنگ مالیدہ برنج زیرہ بر آوردہ در روغن سرخ کردہ معہ روغن زیرہ وقت دم کردن بالا اندازند

(۱۸) پختن کشتکی پولاؤ

گوشت، یک آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار میدہ، یک نیم پاؤ دار چینی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ الائچی، دو

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام زیره سیاه
یک دمڑی اول گندم را در آب جوش کنند تاکه شکم گندم پاره
شود باز خشک کرده در آسیا دو پاره کنند مانند تهولی بعد ازاں
گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده از
قرنفل در روغن بگهار دهند گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره
داده بالای آن گوشت را ته بسته مصالح درست داده تهولی گندم
مذکور را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده و در وقت
گداز اندک روغن دهند بر آورده برته گوشت گداز گذاشته پاؤ
گھڑی آتش داده دم کنند و یک پاؤ روغن از بالا داخل نمایند و
از دیگدان برگیرند و همین طور از میده کشتکی ساخته بطور
کشتکی پولاؤ به پزند

(۲۲) پختن کلبو پولاؤ

گندم سبز[۱] ، یک آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار
دار چینی ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک
ثانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک
دمڑی اول گندم را از خاک پنڈول[۲] گرم کرده نیم بریان نموده
نگاهدارند و گوشت یخنی کرده بدستور از پارچه گذرانده معه
گوشت از قرنفل و روغن بگهار داده گوشت جدا کرده در دیگچه
زیره ریخته گوشت ته بسته نیم روغن برته اندازند مصالحه
دهند در شوربه گندم گداز نموده روغن باقی انداخته چوں
گداز شود برته یخنی انداخته پاؤ گھڑی آتش داده دم کنند بعد
از چهار گھڑی از دیگدان برگیرند

---

۱ – بہیر ۲ – پنڈول

دهند و برنج جوش نموده شوربه به برنج معه کشتکی باقی پرورده برته گوشت نهند پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده نیم آثار در شوربه داده پولاؤ دم کنند چوں کشتکی در روغن بریاں شود در چاشنی اندازند چوں چاشنی خشک شود نیم کشتکی درته دهند بدستور مذکور و نیم کشتکی را همراه برنج در شوربه گداز کرده دم کنند و در روغن دهند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

(۲۰) پختن پولاؤ حبشی

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار انار دانه ' پاؤ آثار سپیاری چهالیه ' دو دام دار چینی ' دو ماشه قرنفل دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام ادرک ' یک دام نمک ' نیم دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی اول گوشت را یخنی نموده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار دهند معه گوشت و باز گوشت جدا نموده زیره را در دیگچه انداخته از یخنی ته بسته و شیره انار دانه کرده سپیاری سوخته موافق رنگ داخل کرده و شیره یک لیموں و شیره مذکور در شوربه داخل کرده برته گوشت دو چمچه شیره انداخته بر آتش نهند که شیره خشک شود و بعد ازاں برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه گداز نموده برته گوشت انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند و میوه را در روغن بریاں نموده بالای پولاؤ ریزند کشمش دو نیم دام بادام دو نیم دام

(۲۱) پختن بازما پولاو

گندم ' یک آثار گوشت یک آثار ' روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک ٹانک

قرنفل ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه فلفل ، دو ٹانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، سه دام جغرات ، نیم پاؤ کشنیز ، دو دام زعفران ، یک ماشه زیره سیاه ، یک دمڑی نمک ، سه دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده در روغن بگهار نموده نمک و کشنیز انداخته دو پیازه نموده نیم آثار گوشت را نیم دام ادرک آمیخته بسایند مصالحه سائیده اندک سفیدی بیضه داده کوفته بسته در روغن بریان کرده مغز بیضه ها را از دست مالیده لت کرده و قیمه پیاز و ادرک و مصالحه آمیخته در روغن اندازند و از بالا سرپوش کرده اندک آب داده چون یک طرف پخته شود اندک زعفران داده مرغ را صاف کرده نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده پاؤ آثار قیمه دو پیازه را نمک و عرق ادرک و پیاز و مصالحه داده دهنگار نموده در شکم مرغ پر کرده برسیخ بسته دار چینی و قرنفل و الائچی سائیده در اندک جغرات آمیخته بر مرغ طلا نموده جغرات و مصالحه و روغن و آب در هم نموده لعاب نموده وقت بریان کردن برسیخ میداده باشند تا کباب تیار شود برنج را در آب نیم جوش نموده و پارچه دار چینی و قرنفل آمیخته آب جوش را جدا کرده در دیگچه برنج را بطور پولاؤ دم نموده روغن انداخته بر لنگری بر آورده بالای هر سه کباب نهند

(۲۶) پختن قیمه پولاؤ

گوشت یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی نمک ، سه دام . اول گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۲۳) پختن سیر پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ سیر ، یک آثار دار چینی ، سه ماشه الائچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و اندک سیر داده در روغن یخنی کنند و سیر باقی را تراشیده چهار گهڑی همراه برنج در آب تر کرده نگاه دارند و شوربه از پارچه گذرانده بگهار دهند از قرنفل و روغن و گوشت جدا کرده زیره را در دیگچه انداخته از بالا گوشت را ته بسته مصالح داده برنج معه سیر پرته گذرانده و از بالا شوربه یخنی داده دم کنند بعد از چهار گهڑی از بالا روغن گرم اندازند و از دیگدان برگیرند

(۲۴) پختن عدس پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماسه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی - اول گوشت را یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار قرنفل در روغن داده از شوربه یخنی جدا کرده عدس را در آب جوش نموده در روغن بریان کرده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده یک گوشه نیم عدس مذکور نهاده برنج را نیم جوش نموده در شوربه عدس باقی پرورده برته یخنی انداخته پاؤ گهڑی آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده از دیگدان برگیرند

(۲۵) پختن کوکو پلاؤ

مرغ ، یک قطعه گوشت سه پاؤ ، بیضه مرغ ، هشت عدد برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه نیم پاؤ دار چینی ، چهار ماشه

چینی، نیم آثار لیموں، چهار عدد قرنفل، دو دمڑی بادام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ چغرات، پاؤ آثار ادرک، دو دام کشنیز، دو دام نمک، دو دام ـ اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک روغن داده یخنی کنند شوربه در پارچه کرده از قرنفل بگهار داده یخنی از شوربه جدا کرده اندک شوربه شیر شکر کرده و شیره سه لیموں انداخته و پارچه یخنی و دو حصه روغن زعفران و نصف مصالحه درست و میوه همه شیره مذکور یکجا نموده بر آتش نهند که جوش خورد تاکه شیره در گوشت خشک شود اندک آب بماند یک لیموں داده برنج را در آب جوش داده در شوربه مصالحه و زیره داده برنج پرورده نموده در دیگچه دیگر انداخته پولاؤ دم کنند چغرات و نمک آمیخته بگهار دهند و از بالا روغن باقی اندازند چوں پولاؤ در لنگری کشند یخنی را معه لعاب شیره بر پولاؤ نهند و اگر لعابدار خواهند ته دار کنند چوں شیره در گوشت خشک شود اندک بماند یک لیموں داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گوشت معه مصالح درست گداز نموده بالای یخنی مذکور انداخته پاؤ گهڑی دم دهند بر انگاره ها باز از چهار طرف آتش انگاره ها جدا کنند و زیر دیگ آتش کم کنند که برنج از زیر همه شیرین شود از بالا نمکین بماند اگر چاشنی دار خواهند موافق پولاؤ هم کنند شکر چینی یک آثار لیموں نیم آثار

(۲۹) پختن لعابدار پولاؤ معه بادام و یخنی

برنج، دو آثار گوشت حلوان، دو نیم آثار گوشت جنس، یک آثار روغن زرد، سه پاؤ قرنفل، دو دمڑی دار چینی، یک دمڑی فلفل

بریان نموده بگهار دهند آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه و تر سازند و زعفران دهند برنج را در آب جوش کرده پارچه نیز[1] مصالحه داده پولاؤ دم کنند[2] چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه بالای پولاؤ نهند و اگر دو پیازه ته بسته پولاؤ دم کنند بهتر شود

(۲۷) پختن متنجن پولاؤ

گوشت ' یک نیم آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ زعفران ' دو ماشه دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه شکر چینی ' نیم آثار مغز بادام ' نیم پاؤ کشمش ' نیم پاؤ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک ' دو دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک و روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازان یخنی جدا کرده شکر در شوربه آمیخته و سه لیموں داده جوش دهند و یخنی و مصالحه و زعفران سائیده در شوربه بیامیزند برنج را عرق لیموں داده در آب نیم جوش نموده در شوربه یخنی اندازند اما شوربه تنک آب بالاے برنج شود و برنج ها را نمکیں کنند داخل شوربه کرده چون تیار شود در روغن دهند چون در لنگری کشند بادام و کشمش در روغن بریان کرده بر پولاؤ بریزند

(۲۸) پختن متنجن پولاؤ لعابدار

گوشت ' یک نیم آثار برنج ' یک آثار زعفران ' یک ماشه روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه شکر

---

۱ - پر ۲ - و روغن دهند

لعاب خشک شود مصالحہ و زیرہ بر گوشت مذکور انداختہ برنج را نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پارچہ یخنی را در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ ہاے مصالحہ و فلفل درست پہ تہ دادہ پاؤ گھڑی آتش دادہ و سیر مذکور پختہ نیز انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۱) پختن انبلی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار تمر هندی ' نیم آثار شکر چینی ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک دمڑی الایچی ' یک دمڑی نمک ' یک نیم پاؤ پیاز ' یک نیم پاؤ زیرۂ سیاہ ' یک دمڑی سیر ' پنج دام جغرات ' دو نیم پاؤ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام دادہ یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذرانده از قرنفل در روغن بگھار دادہ اندک تہ و بالا کنند بعد ازاں جغرات آمیختہ گداز کنند چوں لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحہ سائیدہ اندازند و نگاهدارند و سیر را در شیر مادہ گاؤ جوشانیدہ چوں پختہ شود اندازند و شوربہ از الایچی و سیر بگھار دادہ از پارچہ گذرانده و برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پارچہ یخنی را در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ ہاے مصالحہ و فلفل درست برتہ دادہ پاؤ گھڑی آتش نهند و سیر مذکور پختہ انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند

(۳۲) پختن قبولی اسلام خانی

برنج، پنج آثار سیر[۱] ' یک آثار شیر گاؤ ' سہ آثار گوشت حلوان ' پنج آثار گوشت جنس ' دو آثار روغن زرد ' یک آثار و

۱ - پنیر

یک دمڑی زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی پستہ ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ آثار نمک ، پاؤ آثار ادرک ، سه دام پیاز ، پاؤ آثار سیر خشک ، دو دام لیمون ، نیم پاؤ جغرات ، یک آثار الایچی ، یک دمڑی اول گوشت بدستور یخنی کرده باز جدا نموده و شوربه را با جغرات آمیخته از پارچه گذرانده و پلیو برنج و سیر و بادام سه دام را لعاب نموده در شوربه بیا میزند و از قرنفل در روغن بگهار داده همه گوشت یک جوش داده یخنی را باز جدا کرده و در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالح داده دو دام بادام را در روغن بریان کرده لعاب ساگیده بر ته یخنی اندازند و بر آتش نهند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه مذکور پرورده بر ته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا در روغن بریان همه پسته بادام کرده دهند و از دیگدان برگیرند

(۳۰) پختن قبولی بهوری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، دو دمڑی قرنفل ، دو ماشه فلفل[۱] ، گرد یک ثانک پیاز ، دو آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام - اول گوشت را بدستور یخنی نیم آثار پیاز و ادرک و کشنیز و روغن و نمک داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده و پیاز باقی را در همه روغن بریان کرده از روغن جدا کرده نیم پیاز بریان و نیم روغن و پارچه یخنی باهم بر آتش نهند و ته و بالا نموده بادام را در روغن بریان نموده لعاب ساگیده اندازند چون

---

۱ - الایچی

چهار چمچه شوربه در یخنی داده بر آتش نهند چون شوربه خشک شود برنج را نیم جوش کرده در شوربه باقی پرورده برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کشند کشمش را در روغن بریان کرده بالا پولاؤ اندازند .

(۳۴) پختن بادنجان پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار باد نجان ، یک آثار دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الایچی ، سه ماشه فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی زعفران ، یک ماشه نمک ، سه دام . اول سه پاؤ گوشت را یخنی بدستور نموده شوربه از پارچه گزرانده معه یخنی بگہار داده و پاؤ آثار گوشت قیمه کرده در روغن و پیاز بریان بگہار داده و آب جوش و نمک و کشنیز داده ته و بالا نموده آب دیگر انداخته گداز نمایند مصالحه و زعفران انداخته دهنکار نموده و باد نجان را خالی کرده از نوک کارد سوراخها نموده نمک ریزند بعد ازان از آب شسته در روغن نیم بریان نموده دو پیازه دران پرکرده باز در روغن و نمک[1] بریان نمایند که سرخ شود از قرنفل بگہار داده و یک لیمون و آب نمک[2] و نمک انداخته چون آب خشک شود نگاهدارند برنج را در آب نیم جوش نموده در[3] دیگچهٔ دیگر یخنی را ته بسته و پایان یخنی زیره داده و بالا مصالحه داده برنج برته انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و بالا روغن دهند چون در لنگری کشند باد نجان

---

۱ ـ تنک ۲ تنک ۳ ـ در شوربه گداز کرده

یکپاؤ قرنفل ، یک دمڑی دار چینی ، یک دمڑی الایچی ، یک دمڑی زیرۂ سیاہ ، یک دمڑی فلفل ، یک دمڑی نمک ، یک نیم پاؤ پیازہ خشک ، نیم پاؤ سیر ، پنج دام جغرات ، دو نیم پاؤ ہمہ ، چہاردہ آثار ۔ اول گوشت را در روغن و پیاز و ادرک و سیر پنج دام دادہ یخنی کنند و شوربہ از پارچہ گذراندہ از قرنفل در روغن بگھار دادہ اندک تہ و بالا کنند بعد ازاں جغرات انداختہ گداز کنند چوں لعاب اندک بماند و گوشت گداز شود نیم مصالحہ سائیدہ اندازند و نگاہدارند و سیر را در شیر مادہ گاؤ جوشانیدہ چوں پختہ شود اندازند شوربہ از الایچی و سیر بگھار دادہ از پارچہ گذراندہ و برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پارچہ یخنی را در دیگچہ دیگر تہ بستہ پارچہ ہاے مصالح و فلفل درست بردہ دادہ پاؤ گھڑی آتش دادہ و سیر مذکور پختہ پنیر انداختہ دم کنند و از بالا روغن باقی را اندازند و از دیگدان برگیرند ۔

(۳۲) پختن انبلی پلاؤ نوع دیگر

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار تمر ہندی ، نیم آثار شکر چینی ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، چہار ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام کشمش ، نیم پاؤ نمک ، یک دام اول گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ را جامہ بیز نمودہ با یخنی بگھار دادہ بعد ازاں گوشت را جدا کردہ تمر ہندی را در شوربہ بمالند و شکر آمیختہ از پارچہ گذراندہ یک جوش دہند و در دیگچہ زیرہ انداختہ یخنی را تہ بستہ مصالح دادہ

خواهند وقتیکه[1] پولاؤ در روغن بریان شود چاشنی عقب اندازند و بر آتش که نهند چاشنی خشک شود و روغن بماند چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته بدستور پولاؤ دم کنند شکر[2] چینی سه پاؤ لیمون سه پاؤ

(۳۶) پختن انولی پولاؤ

حلوان ، یک مکراس ، بوزن دو آثار برنج دو آثار روغن ، یک آثار دار چینی ، پنج ماشه قرنفل ، پنج ماشه الایچی ، پنج ماشه مغز بادام ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ فلفل ، یک ثانک کشنیز ، نیم پاؤ جغرات ، پاؤ آثار نمک ، شش دام زیره[3] ، نیم دام اول حلوان را از آب گرم آمله[4] کرده شکم دوخته از جانب دبر دم داده دبر را نیز دوخته بعد ازان بند بند جدا کرده درجغرات بشویند و بدستور یخنی کنند چون نیم پخت شود جدا کرده در روغن پیاز بگهار داده و بادام در روغن بریان نموده کشنیز سوده در لعاب ساخته در پارچه یخنی اندازند و قرنفل دار چینی درست انداخته جوش دهند لعاب در یخنی اندازند چون جذب شود از دیگدان برگیرند و شوربه یخنی را در پارچه گذرانده از قرنفل و دار چینی درست بگهار داده یخنی را باز نیم جوش در شوربه گداز کرده قرنفل و دار چینی درست پارچه انداخته پولاؤ دم کنند از بالا روغن دهند چون پولاؤ در لنگری کشند یخنی مذکور بالا نهند۔

(۳۷) پختن نخودی پولاؤ کوفته

گوشت ، یک نیم آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، دو نیم پاؤ زعفران ، یک ماشه شنگرف ، یک ماشه ساگ سوده ، دو ماشه

---

۱ - یخنی ۲ - و روغن نماند چاشنی هد هد ۳ - سیاه ۴ - آبله

را بالا گذارند و اگر چاشنی دار کنند بعد از بگهار دادن چاشی عقب اندازند و زعفران نیز اندازند چون چاشنی جذب کند نگاهدارند و چاشنی باقی را در شوربه یخنی آمیخته پولاؤ دم کنند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۳۵) پختن ملاحی پولاؤ نوع دیگر

گوشت ، دو آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سه پاؤ دار چینی ، چهار ماشه فلفل ، یک ٹانک جغرات ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، پنج عدد زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی - اول نیم گوشت را پارچه یخنی نموده نمک و عرق ادرک داده نگاهدارند بعد از یک پهر جغرات بمالند و در پنج دام روغن پیاز بریان کرده گوشت را بگهار داده کشنیز داده ته و بالا کرده چون آب جغرات خشک شود گوشت گداز کرده میده در آب حل کرده از پارچه گذرانده و مصالحه و نمک و سفیدی بیضه آمیخته بر پارچه هاے گوشت طلا نموده از روغن بریان کرده در یک پاؤ روغن کباب را نگاه دارند باقی گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک در روغن یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در پنج دام روغن بگهار داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه آورده[1] زیره در دیگچه انداخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برته اندازند یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن باقی[2] آثار که در کباب طلائی باقی بوده آن را از بالا داده در لنگری کشند بالاے یخنی طلائی گذارند اگر چاشنی دار

---

۱ - پرورده ۲ - پاؤ

دو ماشہ پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، دو دام نمک ، سہ دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کردہ از شوربہ جدا نمایند و شوربہ را با جغرات آمیختہ از پارچہ گذرانندہ و پلیو برنج و شیر بادام سہ دام را لعاب نمودہ در شوربہ بیامیزند و از قرنفل در روغن بگھار دادہ معہ گوشت یک جوش دادہ یخنی را باز جدا کردہ در دیگچہ زیرہ انداختہ گوشت را تہ بستہ مصالح دادہ دو دام بادام را در روغن بریان کردہ لعاب سائیدہ برتہ یخنی اندازند و بر آتش نہند چون لعاب خشک شود برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ مذکور پروردہ برتہ انداختہ یک ھوای آتش دادہ دم کنند و از دیگدان برگیرند

(۳۹) پختن گیلانی پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام بادام ، نیم پاؤ جغرات ، نیم پاؤ سیر ، نیم آثار کشنیز ، دو دام نمک ، نیم دام زیرۂ سیاہ ، یک دمڑی۔ اول گوشت را بدستور یخنی کردہ اندک شوربہ و جغرات و سیر پاؤ آثار در پارچہ گذراندہ و پلیو برنج آمیختہ در نصف روغن از قرنفل بگھار دادہ پارچہ یخنی اندازند و نصف مصالحہ سائیدہ بادام در روغن آمیختہ بریان کردہ سائیدہ لعاب پروردہ اندازند کہ جغرات در گوشت خشک شدہ اندک بماند برنج را در آب نیم جوش نمودہ در شوربہ باقی با قرنفل و دار چینی و زیرہ آمیختہ پروردہ کردہ در دیگچہ انداختہ پولاؤ دم کنند و بگھار سیر باقی دھند و از بالا روغن باقی اندازند چون پولاؤ در انگری کشند

دار چینی ، چهار ماشه قرنفل چهار ماشه الایچی ، چهار ماشه بیضهٔ
مرغ ، یک عدد پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام - فلفل ، دو دام
بادام ، نیم پاؤ کشنیز ، دو دام میده ، دو دام چربی بز ، نیم
دام قیمه گوشت خام ، دو دام نمک ، چهار دام زیرهٔ سیاه ، یک دمڑی
اول گوشت یک آثار بدستور یخنی کرده از قرنفل در روغن بگهار
داده باز گوشت از شوربه جدا کرده در دیگچه زیره ریخته گوشت
را ته بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش کرده در شوربه
گداز کرده یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و
نیم آثار گوشت باقی را قیمه کرده دو پیازه نموده بعد از گداز
شدن از سنگ سائیده پیاز دو دام ادرک دو دام همراه بسایند و سفیدی
بیضهٔ مرغ دهند و قیمه گوشت خام و چربی بز و مصالحه نیز
با او یکسان کنند چهار رنگ کرده گولی ها بمقدار نخود بندند بعد
ازاں در روغن بریاں کنند باز در قرنفل و روغن بگهار دهند و بادام
بریاں نموده لعاب سائیده اندازند و اندک مصالحه دهند چوں
لعاب خشک شود اندک بمانند از دیگداں فروگیرند چوں پولاؤ در
لنگری کشند نخود بریاں کرده را بالاے پولاؤ اندازند و اگر چاشنی
دار خواهند دو حصه شیره در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و یک
حصه چاشنی همراه لعاب بادام در نخودی دهند چوں خشک شود
بر روغن بیاید[۱] بشرح دستور بالا پولاؤ برگیرند شکر چینی سه
پاؤ لیموں سه پاؤ

(۳۸) پختن معلومه[۲] پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ
جغرات شیریں ، دو آثار بادام ، پنج دام دار چینی ، دو ماشه قرنفل

---

۱ - بسایند ۲ - ملحوبه

پرورده دم کنند و روغن اندازند چون پولاؤ در لنگری کشند بیضه ها را دو پیازه بالا گذارند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار بابیضه در روغن بریان نموده در اندک چاشنی گداز کنند و جدا کرده نگاهدارند و پولاؤ دم کنند و دو پیازه نموده بالا نهند

(۳۰) ایضا پختن شیرازی پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک عدد کشنیز ' دو یک دام خوباتی ' دو دام بادام ' دو دام کشمش ' دو دام پسته ' دو دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول گوشت را از پارچه گذرانده با گوشت بگهار داده باز گوشت را جدا کرده در دیگچه زیره داده یخنی بسته مصالحه داده برنج نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته گذارند و یک هوا ے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه نموده در روغن بریان کرده بگهار داده نمک و کشنیز انداخته ته و بالا نموده دو پیازه کنند و میوه مذکور و سفیدی بیضه و مصالحه سائیده دو پیازه آمیخته در طبق ته بسته از زردی بیضه نرگس بسته بر آتش نهند که پخته شود چون پولاؤ در لنگری کشند دو پیازه نرگسی را بالا ے پولاؤ گذارند و اگر چاشنی دار کنند چاشنی تار بند نموده دو حصه در شوربه یخنی داده دم کنند و یک حصه در نرگسی دهند شکر چینی نیم آثار لیمون نیم آثار

(۳۱) ایضا پختن شیر و شکر پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز '

یخنی را معہ لعاب بالا گذرانده با خشکہ[1] بے روغن گیلانی کنند و پاؤ آثار سیر در آب جوش برنج دهند یخنی بدستور مذکور کنند و اگر تہ دار کنند برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربہ یخنی پرورده چوں جغرات و لعاب بادام در پارچہ هاے گوشت خشک شود و اندک بماند برنج را پرتہ داده بر انگاره هاے اندک دم کنند بالا هر چهار طرف انگاره ها جدا گذارند و زیر دیگچہ شعلہ آتش بدهند و از بالا بهار بگهار شیر و روغن دهند

(۴۰) پختن کنلان پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ الائچی ' دو ماشہ فلفل ' یک دانگ پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام بیضہ مرغ ' پنج عدد کشنیز ' دو دام چربی بز ' نیم دام نمک ' سہ دام زیره سیاه ' یک دمڑی اول سہ پاؤ گوشت را پیاز و ادرک وغیره بدستور داده یخنی کرده شوربہ از پارچہ گذرانده بگهار دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمہ کرده و نیم پخت خام کرده چربی بز آمیختہ از سنگ بسایند و بیضہ را جوش نموده قیمہ را بر بیضہ طلا کرده در روغن بریاں کنند و در دیگچہ یخنی تہ بستہ مصالحہ داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربہ گداز نموده تہ داده یک هواے آتش داده دم کنند بعد ازاں بیضہ مرغ مذکور بالاے برنج گذاشتہ از بالا روغن دهند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی در شوربہ آمیختہ برنج پرورده اندک شیرۂ چاشنی برتہ داده بیضہ در روغن بریاں نموده برتہ گوشت داشتہ آتش دهند چوں چاشنی در یخنی و بیضہ خشک شود برنج

---

[1] - با چکہ

گذاشته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و یک آثار گوشت را قیمه باریک کرده پنج دام روغن با پیاز بگهار داده آب و کشنیز و نمک داده دو پیازه سفید کنند پیاز و ادرک آمیخته در سنگ سائیده نصف مصالحه دهند سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان نموده چون کوب ساخته و کشمش در شکم گولی قیمه داده بمقدار لقمه بندند و در روغن بریان کرده دو دام بادام را در روغن بریان کرده سائیده و اندک شوربه یخنی آمیخته در پنج دام روغن از قرنفل بگهار داده گولی قیمه مذکور معه لعاب بالائے پولاؤ اندازند

(۴۳) ایضا پختن کدو پولاؤ

گوشت ، یک آثار و یک پاؤ برنج ، نیم آثار روغن زرد ، نیم آثار کدو ، یک عدد دار چینی ، سه ماشه الاچی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه فلفل ، یک تانک زعفران ، یک ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیره سیاه ، یک دمڑی لیموں ، یک عدد - اول گوشت سه پاؤ را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده با یخنی بگهار داده و یخنی را در دیگچه زیره ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش کرده در شوربه پرورده برته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده نیم آثار گوشت قیمه نموده دو پیازه سفید ساخته کدو را از میاں خالی کرده و از نوک کارد سوراخها نموده نمک زده و مصالحه و زعفران مالیده در روغن بریان کرده و دو پیازه را عرق لیموں داده و زعفران و مصالحه سوده آمیخته و دهنکار داده در کدو پر کرده باز در روغن بریان نموده چوں پولاؤ در لنگری کشند و از بالا گذارند

پاؤ آثار ادرک ، دو دام شیر ، دو آثار شکر چینی ، دو آثار کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام نمک ، یک دام ۔ اول گوشت را بدستور یخنی تنک آب نموده از پارچه گذرانده بگهار داده و شیر مذکور را جوش کرده تاکه سه پاؤ بماند برنج را نیم جوش کرده در شیر اندازند و آتش کنند چون شیر خشک شود شوربه داده گداز کنند و یخنی در دیگچه ته بسته مصالحه داده برنج مذکور انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالاء روغن دهند و میوه را بریان نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بالا گذارند اگر چاشنی دار خواهند شکر در شوربه آمیخته پولاؤ دم کنند و اگر لعابدار خواهند پارچه یخنی را از قرنفل بگهار داده اول شیر اندازند چون شیر خشک شود لعاب کشنیز و بادام در روغن بریان نموده لعاب سائیده و مصالحه درست انداخته برنج را نیم جوش کرده از شوربه و مصالحه پولاؤ داده دم کرده چون پولاؤ مذکور در لنگری کشند یخنی معه لعاب بالا گذارند

(۳۲) پختن لقمه پولاؤ

گوشت ، دو آثار روغن زرد ، یک آثار برنج ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، پاؤ آثار بادام ، پاؤ آثار پسته ، پاؤ آثار ادرک ، نیم پاؤ پیاز ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ بیضه مرغ ، یک عدد آرد نخود بریان ، دو دام کشنیز ، دو دام نمک ، پنج دام زیره سیاه ، یک دمڑی ۔ اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل و روغن بگهار داده و زیره در دیگچه ریخته ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه پرورده برته گوشت

بگهار داده پارچه هاے گوشت از شوربه جدا کرده نگاه‌دارند و نصف انبه را در شوربه انداخته گداز کنند و از دست بمالند و از پارچه گذرانده شکر را شیره کرده نصف انبه را لوز کرده در آب جوش نموده در شیره شکر گداز کرده از شیره جدا نموده شیره در شوربه یخنی بیامیزند و برنج را نیم جوش در شوربه مذکور گداز کرده زیره را در دیگچه ریخته یخنی را ته بسته مصالحه انداخته دو قاشق شوربه شیرین انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج مذکور انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند پولاؤ در لنگری کشند لوز انبه شیرین مذکور بالاے پولاؤ نهند و میوه را در روغن طلا نموده یخنی بریان کرده چهار پاره نموده بالا بریزند

(۳۶) ایضا پختن اناناس پولاؤ

اناناس ، یک نیم آثار گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ برنج ، یک آثار شکر چینی ، سه پاؤ لیمون ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار الائچی ، دو ماشه ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، یک دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی ۔ اول در دیگچه آب انداخته بالای کهانچه بآتش نهند و بالاے آن پارچه هاے اناناس را از نوک کارد سوراخها کرده برکهانچۂ مذکور نهاده جوش دهند نیم آثار اناناس را از همون آب شیره با شکر نموده در شیره گداز کنند و معه شیره اندک نگاه‌دارند و گوشت را پیاز و ادرک و نمک و کشنیز روغن داده یخنی کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل

(۴۴) ایضا پختن پوری پولاؤ

گوشت ' دو آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار دار چینی ' چهار ماشه الائچی ' چهار ماشه قرنفل ' چهار ماشه فلفل ' دو تادک کشمش ' پاؤ آثار بادام ' پاؤ آثار پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' دو دام میده ' نیم پاؤ بیضهٔ مرغ ' یک عدد ادرک ' نیم پاؤ نمک ' پنج دام زیرهٔ سیاه ' یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده در پارچه گذرانده بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده و شوربه گداز ساخته برته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و روغن از بالا دهند و نیم گوشت باقی را قیمه کرده و باریک نموده در پنج دام روغن با پیاز بگهار داده دو پیازه سفیدی خشک کنند و از سنگ بسایند و سفیدی بیضه مرغ و میده آمیخته نمک خمیر کنند و پوری باریک سازند پسته و بادام بریان نموده چوکوب کرده کشمش هر سه را در شکم پوری داده از هر چهار طرف پوری بند نموده در روغن کرده بالاء پولاؤ گذارند و از دیگدان برگیرند

(۴۵) ایضا پختن انبہ پولاؤ

گوشت ' یک آثار برنج ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار شکر چینی ' سه پاؤ ادرک ' یک دام فلفل ' یک تادک انبه خام ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' یک دام پسته ' نیم پاؤ مغز بادام ' نیم پاؤ کشمش ' نیم پاؤ نمک ' یک دام زیره سیاه ' یک دمڑی ۔ اول گوشت را یخنی نموده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت

(۳۸) ایضا پختن نارنگی پولاؤ

گوشت، یک و نیم آثار برنج، یک آثار روغن، سہ آثار زعفران، یک ماشہ شنگرف، یک ماشہ دار چینی، چہار ماشہ قرنفل، چہار ماشہ الائچی، چہار ماشہ شکر چینی، سہ پاؤ فلفل، یک تانک لیموں، سہ پاؤ بیضہ مرغ، یک عدد پیاز، نیم آثار ادرک، دو دام بادام، دو نیم دام کشمش، دو نیم دام پستہ، دو نیم دام آرد نخود بریاں، یک دام نمک، دو دام زیرہ سیاہ، یک دمڑی۔ اول نیم آثار گوشت را پخت نمودہ مصالحہ سائیدہ بیامیزند و از سنگ بسایند آرد نخود بریاں و سفیدی بیضہ و اندک روغن و پیاز و ادرک دادہ بعرق یک لیموں آمیختہ لت کنند پوری ساختہ میوہ را در شکم پوری دادہ صورت نارنگی بندند و از آنجا آب گرم سخت نمودہ در روغن بریاں نمودہ و پاؤ آثار شیرہ شکر انداختہ بالا رنگ زعفران و شنگرف یکساں کردہ برو اندازند کہ رنگ کبود شود چوں چاشنی خشک شود یک آثار گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذرانندہ بعدہ گوشت از قرنفل در روغن بگہار دادہ نیم آثار شیرہ شکر در شوربہ آمیختہ در دیگچہ زیرہ ریختہ گوشت را تہ بستہ مصالحہ دادہ دو قاشق شوربہ شیریں انداختہ بر آتش نہند کہ شوربہ در گوشت خشک شود بعد ازاں برنج را نیم جوش نمودہ در شوربہ گداز کردہ برتہ یخنی انداختہ پاؤ گھڑی آتش دادہ دم کنند و از بالا روغن دہند چوں پولاؤ در لنگری کشند نارنگی بالا گذارند

(۳۹) ایضا پختن سموسہ پولاؤ

گوشت نیم آثار برنج یک آثار روغن زرد سہ پاؤ دار چینی چہار ماشہ قرنفل چہار ماشہ بیضہ مرغ یک عدد فلفل یک تانک

در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته و مصالحه داده و شیره باقی را در شوربه یخنی بیامیزند و یک آثار انناس که باقی مانده را عرق پرورده در شوربه اندازند و دو قاشق شوربه برته یخنی انداخته بر آتش نهند که در یخنی جذب شود برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده بر ته گوشت انداخته یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند چوں پولاؤ در لنگری کشند پارچهٔ انناس معه شیره بالا نهند

(۸۷) ایضا پختن کیله پولاؤ

گوشت، یک نیم آثار برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار کیله نیم پخت، دو عدد دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه شکر چینی، نیم آثار لیموں، نیم آثار ادرک، دو دام نمک، یک دام کشنیز، یک دام زیره سیاه، یک دمڑی - اول گوشت را بدستور یخنی کرده و شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده نیم آثار شکر و نیم آثار لیموں را چاشنی نموده در شوربه یخنی را دو قاشق شیره انداخته بر آتش نهند چوں شیره جذب شود در باقی شیره چاشنی کیله ها بریده تر کرده نگاهدارند و برنج را در آب نیم جوش داده در شوربه گداز نموده برته یخنی انداخته یک ہوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و کیله مع چاشنی بالائے پولاؤ نهند

پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام چقندر ، پاؤ آثار شلغم ، پاؤ آثار زردک ، پاؤ آثار پالک ، نیم آثار کشنیز ، نیم آثار نمک ، سه دام کشنیز خشک ، یک دام دال مونگ ، و نخود و عدس ، هر سه پاؤ - اول گوشت را پارچه کرده در روغن و پیاز بریان کرده بگهار داده هر سه دال اندازند اندک تە و بالا کرده کشنیز اندازند بعد از موافق شوربه پولاؤ آب دهند چقندر وغیره ادرک انداخته گداز نموده و گوشت و چقندر وغیره از شوربه جدا کرده شوربه را از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره بوزن یک دام ریخته و گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه دار چینی سائیده انداخته و برنج را گداز ساخته برته گوشت اندازه وبالای برنج و چقندر وغیره و ساگ و کشنیز سبز داده یک هوائے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

(۵۱) ایضا پختن سبز پولاؤ

گوشت ، یک و نیم آثار ساگ سوده[۱] ، یک و نیم آثار برنج ، یک آثار روغن ، دو نیم پاؤ دار چینی ، سه ماشه قرنفل ، سه ماشه الائچی ، سه ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، یک دام نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه را در پارچه گزرانده معه پارچه ها از قرنفل در روغن بگهار داده و ساگ مذکور را قیمه نموده شسته در پارچه انداخته بمالند عرق سبز او را در کشند در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده و پاؤ آثار ساگ برته نهند و برنج را آب نیم جوش نموده در شوربه مسطور بمعه ساگ باقی گداز ساخته بالای ته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند

---

۱ - سوا

برگ تنبول سی و پنج ورق پیاز نیم آثار میده نیم پاؤ ادرک دو دام آرد نخود بریاں دو دام کشنیز دو دام زیره سیاه یک دمڑی نمک چهار دام - اول گوشت را پیاز وغیره داده یخنی کرده از پارچه گذرانده معه پارچه گوشت را از قرنفل در روغن بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده برنج را نیم جوش نموده در شوربه گداز کرده برته انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت نموده پیاز و ادرک و مصالحه داده از سنگ بسایند و آرد نخود و سفیدی بیضه در میده داخل کرده از اندک روغن و پیاز دهنکار داده در طبق پوری بمقدار پان باریک سازند و بالای آں پان گذارند و باز پوری قیمه ساخته بریاں نهند به همیں طریق ده پرت کنند و از چهار طرف بند کنند بعد ازاں بر دهن دیگچه صافی بسته بر صافی سموسه ها را نهاده که بخار آب رسد زیر دیگچه آتش کنند که سموسه سخت شود بعد ازاں سموسه را از سه طرف بکارد تراشیده و یک طرف درست نگاهدارند که ورق جدا نشوند و برگ تنبول را از میان جدا سازند و در روغن بریاں کنند چوں پرلاؤ در لنگری کشند سموسه ها را بالا نهاده بکار برند اگر چاشنی دار خواهند سموسه را در روغن بریاں کرده در پاؤ آثار چاشنی اندازند و بر آتش نهند که چاشنی در سموسه ها خشک شود و نیم آثار در شوربه یخنی انداخته پولاؤ دم کنند لیموں سه پاؤ شکر چینی سه پاؤ

(۵۰) ایضا شولہ پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، نیم آثار دار چینی ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه فلفل ، یک تانک

پرورده چهار رنگ کنند برته یخنی جدا جدا نهاده یک هوائے آتش داده پلاؤ دم کنند و از بالا روغن دهند همه رنگ ها یکجا نموده در لنگری کشند پلاؤ زرین شود

(۵۲) پختن مقشر پلاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام دال مونگ ، شسته ، پاؤ آثار نمک ، سه دام زیره سیاه ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته یخنی را ته بسته مصالحه داده نیم وزن دال برته اندازند و نیم وزن دال با برنج در آب نیم جوش نموده در شوربه گذرانده برته یخنی گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند

(۵۳) ایضا پختن نورانی پلاؤ

گوشت ، یک و نیم آثار روغن ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادنجان ، نیم آثار جغرات چکه ، نیم آثار فلفل ، یک تانک نمک ، سه دام زیرۂ سیاه ، یک دمڑی اول یک آثار گوشت را بدستور یخنی کرده در شوربه از پارچه گذرانده معه یخنی بگهار داده در دیگچه زیرۂ ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده برنج را در آب نیم جوش نموده در شوربه گداز نموده برته گذاشته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و پاؤ آثار گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار

(۵۲) ایضا پختن کمترہ[1] پولاؤ

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن زرد ، سہ پاؤ دار چینی ، سہ ماشہ قرنفل ، سہ ماشہ الایچی ، سہ ماشہ فلفل ، یک ثانک مغز بادام ، دو نیم دام ملاگی ، پاؤ آثار شکر چینی ، پاؤ آثار لیموں ، پاؤ آثار زعفراں ، یک ماشہ سپاری ، نیم دام شنگرف ، یک ماشہ پیاز ، یک آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام نمک ، چهار دام زیرہ سیاہ ، یک دمڑی ۔ اول گوشت را بدستور یخنی کردہ شوربہ از پارچہ گذرانندہ معہ گوشت بگهار دادہ برنج را در آب نیم جوش کردہ در شوربہ معہ مصالحہ پروردہ پاؤ آثار برنج در آب نیم جوش کردہ در شوربہ پروردہ پنج دام شکر و پنج دام لیموں را چاشنی و زعفراں بیامیزند رنگ زرد کردہ در پیالہ گلی کردہ اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را از پنج دام شکر و لیموں چاشنی کردہ سپاری را سوختہ و زعفراں در روغن آمیختہ رنگ سبز کردہ برنج نیز نگین نمودہ دریں رنگ تر کردہ در پیالہ گلی کردہ اندک روغن دهند و پاؤ آثار برنج را در پنج دام شکر آمیختہ در شنگرف رنگ سرخ در پیالہ گلی نمودہ اندک دراں شکر در ہر پیالہ بوزن پنج دام و وزن لیموں هم بوزن پنجدام عالمگیری کہ بموجب این وزن موافق نوشتہ بالای پوری میشود در دیگچہ زیرہ ریختہ یخنی را تہ بستہ مصالحہ دادہ برنج باقی برتہ انداختہ یک ہوائے آتش دادہ ہر چهار پیالہ رنگی بالائے پولاؤ نهادہ دم کنند و از بالا روغن دهند و اگر برنج را از آب نیم جوش نمودہ در شوربہ یخنی

---

[1] ۔ کسترہ

تا دو پاس تحمل کنند بعد کوندلا را خالی کنند زعفران و دار چینی
سائیده در برنج آمیخته برنج را در کوندلا ته دهند و بالای برنج
و شکر دهند (و باز برنج دهند و باز شکر دهند) چون ته بته کوندلا
پر شود از بالا شیر کوندلا دهند و دهن آن را از پوست همان بند
کنند و در روغن بر آتش نرم داده بریان کنند

(۲) پختن کهپه کوندلا

شکر را شیره نموده رس کوندلا و دار چینی و زعفران سوده
بیامیزند اندک روغن دهند و برنج را در آب نیم جوش کرده
در شیره پرورده در کوندلا پر کرده دهن او از پوست همان بند کرده
در روغن بریان کنند

(۳) پختن کهپه گوشت

گوشت یک پاؤ آثار برنج ، پاو آثار روغن زرد ، یک آثار زعفران ، یک
ماشه دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه فلفل ،
یک تانک پیاز ، دو دام ادرک ، نیم دام کشنیز ، نیم دام - اول
گوشت را بمقدار نخود پارچه نموده نمک و عرق و ادرک قیمه
و پیاز نیم دام و کشنیز و تمام مصالحه داده برنج را از آب و نمک
شسته رنگ زعفران کرده اندک روغن آمیخته گوشت و برنج را
در هم کرده سکنه بزرا صاف کرده زعفران سوده رنگ کرده گوشت
و برنج را دران پر کرده در روغن بریان کنند اندک اندک آب داده
باشند و از سوزن سوراخها کرده باشند چون گداز شود برگیرند

(۴) ایضا پختن کهپه کهچڑی

گوشت ، نیم آثار برنج ، پاؤ آثار دال مونگ مقشر پاؤ آثار
روغن زرد ، نیم آثار زعفران ، یک ماشه دار چینی ، دو ماشه الائچی ،
دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک کشنیز ، یک دام پیاز ،

داده کشنیز و نمک آب داده دو پیازه خشک پر مصالحه کنند و بادنجان را صاف کرده نمک زده در بادنجان قیمه پر کرده و پاؤ آثار گوشت را بادامی بریده در روغن و پیاز بگهار داده ته و بالا نموده آب و نمک کشنیز و بادنجان مذکور اندازند دو پیازه سفید پر مصالحه نموده چون پولاؤ در لنگری کشند بادنجان را معه دو پیازه بالا نهند و جغرات را پلیو برنج و سیر سائیده آمیخته از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده بالاے همه اندازند و زعفران سائیده بریزند

(۵۴) ایضا پختن کهچڑی پولاؤ

گوشت [۲] یک آثار کهچڑی مونگ ' یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک کشنیز یک دام پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک ' سه دام زیره سیاه ' یک دمڑی - اول در روغن پیاز بریان نموده پارچهای گوشت را بگهار داده کشنیز و نمک و آب داده ته و بالا کرده باز از آب کشاده انداخته یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن معه گوشت بگهار داده در دیگچه زیره ریخته گوشت را ته بسته مصالحه داده کهچڑی را در روغن بریان کرده در شوربه گداز نموده برنج یخنی انداخته یک هواے آتش داده دم کنند و از بالا روغن دهند و در لنگری کشند و بکار برند

قسم هفتم در انواع پختن کهپه[۱] ها و یخنی ها و کبابها نوع اول پختن کهپه ها

(۱) پختن نارنگی کوفلا

برنج ' یک آثار کوفلا ' ده عدد شکر چینی ' نیم آثار روغن زرد ' یک آثار دار چینی ' زعفران ' دو ماشه برنج را در آب تر کرده

۱ — کهٹه

(۲) ایضا پختن یخنی ملاحی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، دو ماشہ الایچی دوماشہ قرنفل ، دو ماشہ بیضہ مرغ ، یک عدد پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ بادام ، نیم پاؤ میدہ ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچہ نمودہ پیاز و ادرک و کشنیز دادہ در روغن یخنی تنک آب کردہ در روغن پیاز بریان نمودہ محہ گوشت و شوربہ بگہار دادہ و شوربہ را از پارچہ گذرانندہ و میدہ را مثل شہد سودہ بعد ازاں مصالحہ سفیدی بیضۂ مرغ آمیختہ پارچہ یخنی را طلا ساختہ در روغن بریاں نمودہ بعد ازاں در شوربہ باقی یخنی آمیختہ از قرنفل بگہار دادہ و قرنفل و دار چینی درست اندازند و لعاب کشنیز و بادام سائیدہ و پودینہ انداختہ چوں لعاب خشک شود بر روغن بیاید از دیگداں برگیرند و از جغرات و عرق ادرک و نمک دادہ در روغن پیاز بریاں کردہ بگہار دادہ کشنیز و نمک و آب انداختہ دو پیازہ کردہ آب موافق گداز دادہ قرنفل و دار چینی درست انداختہ گداز کنند و باز شوربہ را از پارچہ گذرانندہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ بعد ازاں از اندک شوربہ میدہ را مثل شہد نمود مصالحہ آمیختہ بر پارچہ یخنی گوشت طلا نمودہ در روغن بریاں کردہ بعد ازیں از شوربہ باقی از قرنفل بگہار دادہ مصالحہ انداختہ بدستور مذکور بپزند

(۳) ایضا پختن اشکنہ[1]

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشہ قرنفل ، یک ماشہ الایچی ، یک ماشہ ادرک ، یک دام داں

---

۱ ـ ما سکینہ

نیم پاؤ ادرک ، نیم دام نمک ، سه دام دهندش ، یک آثار اول گوشت را پارچه بادامی نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده دو پیازه کنند کهچڑی را در آب نیم جوش کرده در دو پیازه آمیزند مصالحه و زعفران آمیخته ساثیده در هم کنند و دهندش را از میان خالی کرده از نوک کارد سوراخها کرده نمک شسته باز نمک موافق مالیده در روغن نیم بریان کرده دو پیازه کهچڑی در و پر کرده و دهن دهندش را بند نموده بالای دهندش مصالحه و زعفران بمالند و در روغن بریان نمایند بطریق کهپه[1] او جهڑی بپزند تاکه پخته شود

نوع دوم پختن یخنی ها

(۱) پختن یخنی ساده

گوشت حلوان ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الایچی ، دو ماشه جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، یک دام نمک ، دو دام ـ اول گوشت را پیاز و ادرک و کشنیز و نمک دار چینی در روغن داده یخنی کرده شوربه از پارچه گذرانده معه گوشت از قرنفل در روغن بگهار داده بعد ازیں گوشت را از شوربه جدا کرده باز در روغن و پیاز بگهار داده قرنفل و دار چینی درست اندازند و کشنیز را لعاب از شوربه ساثیده اندازند و پودینه دهند چوں بر روغن بیاید لعاب در گوشت خشک شود جغرات از پارچه گذرانده و یخنی را در جغرات بیامیزند

---

۱ ـ مهری

نوع سوم پختن کباب های قسم بقسم

(۱) پختن کباب دریائی

گوشت ، یک آثار بیضه مرغ ، بست و پنج عدد روغن زرد ، یک آثار دار چینی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه الائچی ، چهار ماشه فلفل ، نیم دام زعفران ، دو ماشه پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام مهاور ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، چهار دام - اول گوشت پارچه بادامی نموده عرق ادرک و جغرات داده بمالند و در روغن پیاز بریان کرده بگهار داده کشنیز و نمک داده و آب مقدار گداز داده ته و بالا کرده چون آب خشک شود و گداز شود یک حصه از مصالحه سائیده اندازند و دو پیازه کنند و نگاهدارند و بیضه ها را از آب جوش نموده پوست دور کرده از کارد تیز بیضه ها را از درمیان دو پیازه اندک اندک سفیدی از نوک کارد بیضه ها دور کنند پیاز پارچه مدور کرده یک پارچه پیاز و دیگر گوشت و یک پارچه بیضه برین دستور بر سیخ کرده بر پارچه های گوشت زعفران سوده بمالند و بر پارچه های پیاز مهاور بمالند رنگ بر آورده بر پارچه های بیضه مصالحه سائیده بمالند و در روغن بریان نمایند و اندک اندک آب دهند نرم شود

(۲) پختن یکٹه[1] کباب ماهی

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه جغرات ، پاؤ آثار پیاز نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام بادیان ،

---

۱ - تکیه

بوزن ، یک آثار نمک ، سه دام - اول گوشت را بدستور یخنی کرده از قرنفل و روغن بگهار داده یخنی را تراشیده در لنگری کشند و حلقه پیاز خام در پارچه های نان انداخته و از بالا روغن داغ کرده اندازند

(۴) ایضا پختن نوبهار

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم آثار جغرات ، سه آثار ادرک ، یک دام نان روغنی ، یک آثار نمک ، - دو دام اول گوشت را بدستور یخنی کرده شوربه و جغرات در هم کرده و از پارچه گذرانده پیاز در روغن بریان کرده از روغن جدا کرده دو حصه در روغن جغرات را از قرنفل بگهار دهند و چلپر برنج ساقیده از جغرات آمیخته چون خوب جوش خورد باز بگهار دهند چون باز بر جوش آید یخنی مثل ورق تراشیده و نان پارچه نموده در جغرات مذکور معه پیاز بریان اندازند چون جغرات خشک شود و اندک باقی ماند روغن و مصالحه داده برگیرند

(۵) ایضا پختن یخنی نوع دیگر

گوشت ، یک آثار شکر چینی ، پاؤ آثار روغن زرد ، پاو آثار دار چینی دو ماشه الایچی ، چهار ماشه پیاز ، پاو آثار ادرک ، یک دام جغرات ، دو آثار کشنیز ، نیم پاؤ پودینه ، نمک ، دو دام اول گوشت را پارچه کرده بر روغن و پیاز بگهار داده نمک وغیره بدستور یخنی نموده چون گداز شود شوربه از پارچه گذرانده از قرنفل در روغن بگهار داده شوربه معه گوشت و لعاب کشنیز و پودینه انداخته چون خشک شود بر روغن آید جغرات اندازند

پیاز جمیع مصالحه داده با قیمه گوشت خام تنک کوفته یکسان کنند بطرز خمیر خاگینه و روغن پاؤ آثار در پاتیله[1] و سرپوش بالا نهند بر سرپوش هم بالا نهند و بر سرپوش آتش زگال دهند و پایان پاتیله آتش زگال دهند اگر در کڑاهی پخت باید که بادیان ته اندازند و خمیر مثل کوفته سخت کنند و اگر چاشنی دار خواهند چاشنی تیار کرده کوفته بریان نموده معه روغن در پاتیله چاشنی دهند تا چاشنی خشک شود

(۴) پختن ماهی کباب

ماهی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار جغرات ، نیم آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، چهار ماشه قرنفل ، چهار ماشه زعفران ، یک ماشه فلفل ، یک تانک کشمش ، نیم پاؤ گوشت ، پاؤ آثار پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، دو دام کشنیز ، نیم پاؤ بادیان ، دو دام زیرهٔ سیاه ، دو دام بیسن نخود ، نیم پاؤ تیل کنجد ، دو دام نمک دو دام - اول ماهی را صاف کرده از نوک کارد سوراخها نموده از آب شسته تیل مالیده دو گهڑی توقف کنند باز از آب بادیان و زیره بشویند بعد ازیں جغرات مالیده دو گهڑی داشته باز از بیسن بشویند بعد ازیں نمک و آب و ادرک و پیاز کوفته بمانند و مصالحه دهند و در روغن پیاز بریان کرده قیمه گوشت را بگهار دهند باز نمک و کشنیز دو پیازه نموده در روغن و پیاز بریان کرده اندک جغرات و کشمش و مصالحه و قیمه ادرک و پیاز آمیخته دمنگار نموده در شکم ماهی پر کنند و شکم بدوزند و بالای ماهی زعفران بمالند و در سیخ بسته از کہاچ استوار نموده بریان کنند لعاب جغرات در روغن وقت بریان کردن باهم میده داده باشند بطریق یکته کباب چوں تیار شود برگیرند

---

۱ - پیاله

دو دام تیل کنجد ' دو دام بیسن ' نیم پاؤ زیرہ سیاہ ' دو دام نمک ' دو دام - اول ماہی را یک[1] تہہ ورق ورق نمودہ از تیل بشویند بعد ازاں از بادیاں و زیرہ بشویند بعد ازاں از بیسن و از جغرات بشویند و آب ادرک و نمک زنند بعد ازاں مصالحہ و اندک جغرات مالیدہ چربی بز را بطریق یکتہ ورق ورق نمودہ و یک[2] تہہ ماہی و یک تہہ چربی تہ بہ تہ بہ سیخ کنند و چہار کہاچ[3] ہر چہار طرف بستہ آتش زگال (زغال) بریاں کنند و با لعاب جغرات در روغن اندک آب میدادہ پاشند چوں تیار شود در روغن دادہ برگیرند

(۳) پختن کوفتہ شاہی[4] ماہی

ماہی ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشہ الایچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ فلفل ' یک ٹانک کشنیز ' یکدام پیٹھی مونگ ' دو دام دانہ خشخاش سائیدہ ' دو دام آرد نخود بریاں ' دو دام جغرات ' پاؤ آثار بادیاں بریاں ' دو دام سفیدی بیضہ مرغ ' تیل کنجد ' دو دام بادیاں ' دو دام زیرۂ سیاہ ' دو دام بیسن نخود خام ' نیم پاؤ نمک ' دو دام - اول ماہی را صاف نمودہ بشویند بعد ازاں نمک مالیدہ دو گھڑی توقف نمودہ بشویند بعد ازاں از آب بادیاں و زیرہ بشویند پس ازیں بہ آرد نخود خام بشویند باز جغرات مالیدہ دو گھڑی توقف کردہ باز بشویند بعد ازاں گوشت ماہی را از خار پاک کنند کہ خار دروی نماند کوفتہ قیمہ کردہ در روغن و پیاز بگھار دادہ آب و نمک و کشنیز دادہ دو پیازہ کردہ بر آرند و از پشت کارد کوفتہ باریک کنند و پیٹھی مونگ و خشخاش و آرد نخود بریاں کردہ و سفیدی بیضہ و بادیاں بر بالا و پنج دام قیمۂ گوشت خام نیک کوفتہ جغرات و قیمہ ادرک و

---

۱ - از تکیہ ۲ - تکیہ ۳ - کہپاچ ۴ - شاہی

چون خوب مغز بیضه ها قایم شود بر سیخ کشند از نوک کارد و یا بسوزن لک سوراخها کنند و گوشت موازنه مذکور یخنی لعاب نموده لعاب آن را بالعاب بادام بریان سوده بر آرند جغرات و اندک میده بهم آمیخته در روغن بگهار داده سیخ مذکور را بر آتش زگال گذاشته بدستور یکه کباب لعاب مسطور بالا میداده باشند تا پخته تیار شود

(۷) ایضا پختن کوفتهٔ کباب شامی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک بیضه مرغ ' یک عدد پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام چربی بز ' یک دام جغرات ' نیم پاؤ قیمه گوشت خام ' نیم پاؤ بادیان بریان یک دام آرد نخود بریان ' یک دام نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را قیمه کرده در اندک روغن و پیاز بریان نموده بگهار داده آب و نمک و کشنیز انداخته دو پیازه خشک نموده قیمه پیاز و ادرک و قیمه چربی بز و قیمه گوشت خام این جمله یک جا کرده در آرد نخود بریان داده بادیان آمیخته بسایند مصالحه سوده در جغرات و سفیدی بیضه آمیخته یکته بسته در روغن بریان کنند

(۸) ایضا پختن کباب

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' نیم پاؤ دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام جغرات ' پاؤ آثار نمک ' یک نیم دام - اول گوشت را پارچهٔ کلان نموده از پشت کارد یک رو کوفته نمک و عرق ادرک و پیاز مالیده و مصالحه سوده اندک جغرات و اندک روغن آمیخته دهنگار داده بر سیخ کشیده و بسته وقت بریان نمودن لعاب جغرات در روغن مصالحه میداده باشند چون تیار شود روغن داده از آتش

(۵) پختن ملاحی کباب

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک قرنفل ، دو ماشه پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام جغرات ، پاؤ آثار کشنیز ، یک دام بیضه مرغ ، دو عدد نمک ، دو دام - اول گوشت را بدستور پارچهٔ کلان پکته[1] کباب کرده نمک و عرق ادرک زنند بعد ازیں جغرات آمیخته و پیاز در پنج دام روغن بریان کرده گوشت را معه جغرات بگهار داده ته و بالا کرده چوں آب جغرات خشک شود کشنیز انداخته آب موافق گداز دهند چوں گداز شود شوربه اندک بماند شوربه را از پارچه گذرانده میده را در شوربه مثل شهد نموده و سفیدی بیضه ها را مصالحه و نمک آمیخته بر پارچه های گوشت طلا کرده در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند چاشنی عقب تیار نموده کباب بریان کرده معه روغن در چاشنی اندازند و آتش کنند تا چاشنی جذب شود چوں بروغن آید از دیگدان برگیرند لیموں پاؤ آثار شکر چینی پاؤ آثار -

(٦) ایضاً پختن کباب بیضهٔ مرغ

بیضه مرغ ، ده عدد گوشت بز ، پاؤ آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قرنفل ؛ یک ماشه فلفل ، یک تانک مغز بادام ، یک دام پیاز ، نیم پاو ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام جغرات نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول بیضه ها را قدرے سوراخ کرده مغز بر آورده در پیاله کنند همه مصالحه سوده پیاز و ادرک را قیمه باریک کرده با بیضه هاے مذکور خوب لت کنند باز در بیضه‌ها پر کنند و از آرد دهن بند کرده در آب گرم جوش داده باز از بخارات گرم پخت نمایند بطرزے که آب درمیان بیضه ها درسد

---

[1] - تکیه

(۱۰) ایضا پختن مرغ کباب

مرغ، یک قطعہ[1] گوشت، پاؤ آثار روغن زرد، نیم پاؤ دار چینی، دو ماشہ قرنفل، سہ ماشہ الائچی، دو ماشہ فلفل، یک ثادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، نیم دام کشنیز، نیم دام جغرات، پاؤ آثار نمک، یک نیم دام ـ اول گوشت را قیمہ کردہ در روغن پیاز بریاں نمودہ بگهار دادہ آب و نمک و کشنیز انداختہ دو پیازہ خشک ساختہ مرغ را نمک و عرق ادرک و پیاز دادہ بمالند قیمہ گوشت مذکور را نیم مصالحہ آمیختہ و بگهار دادہ در شکم مرغ پر نمودہ دوختہ بر سیخ بستہ مصالحہ سودہ با جغرات آمیختہ بر مرغ طلا نمایند و قدرے جغرات و مصالحہ در روغن دادہ وقت بریاں نمودن بالای کباب نهند چوں تیار شود روغن دادہ برگیرند و بکار برند

(۱۱) ایضا پختن شانہ کباب

گوشت، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ الائچی، دو ماشہ فلفل، یک ثادک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام جغرات، پاؤ آثار نمک، نیم دام ـ اول گوشت را معہ استخواں شانہ گرفتہ نمک و عرق ادرک مالیدہ بعد ازیں در روغن پیاز بریاں نمودہ در گوشت جغرات دادہ بگهار دهند آب کشنیز انداختہ و بالا نمودہ چوں گداز شود مصالحہ دادہ از کهپاچ بر سیخ بستہ بریاں نمایند و شوربہ باقی را در جغرات آمیختہ وقت بریاں کردن بر کباب میدادہ باشند چوں پختہ شود روغن دادہ برگیرند

---

۱ ـ عدد

برگیوردد اگر اندک قیمہ و پیاز در روغن بریاں کردہ اندک قیمہ انیہ ہر دو را مصالحہ آمیختہ و دمنگار دادہ در پارچہ ها نہادہ بطرز قلیہ سنجیدہ در سیخ کشند و لعاب بادام و جغرات را از اندک میدہ آمیختہ از قرنفل بگھار دادہ بر کباب وقت بریاں کردن میدادہ باشند کباب قتلی شود

(۹) ایضا پختن یکتہ کباب خاصہ کہ جبلی[۱] نرم و نازک می‌شود

گوشت ' یک آثار کچھری[۲] ' دہ ماشہ دار چینی ' دو ماشہ لاچی ' دو ماشہ قرنفل ' دو ماشہ کپاچی ' چهار ماشہ جغرات ' چکہ ' نیم پاز آب پیاز پختہ ' یک دام آب ادرک پختہ ' کشنیز بریاں ' یک دام فلفل ' یک تادک نمک ' یک نیم دام لیموں ' دو عدد روغن ' پنج دام - اول گوشت را یکتہ کلاں نمودہ و نمک دادہ بر سیخ کشند و بر آتش اخگر کباب سازند هنوز آب کباب خشک نشدہ باشد از سیخ برگیرند و فرود آوردہ ہمہ مصالحہ سودہ در جغرات چکہ آمیختہ و ہر دو آب ها با جغرات یکساں کردہ با یکتہ ها مخلوط کردہ در بادیہ سینی تا یکپاس توقف نمایند بعد ازیں بر سیخ کشند و از ریسماں خام پیچیدہ بر آتش زگال کباب نمایند آب لیموں و روغن یکساں کردہ در یک چوب قدرے پارچہ بستہ بکباب میدادہ باشند ہر گاہ کہ خشک شود باز تر کنند تاکہ پختہ شود وقت بر سیخ کشیدن جملہ مصالحہ کہ با جغرات در و کباب تر ماندہ آں ہمہ را بر لیپ کردہ باشند کہ لذیذ شود

---

۱ - جبیلی ۲ - کچری

(۱۲) ایضا پختن حسینی کباب

گوشت، یک آثار روغن، یک نیم پاؤ جغرات، پاؤ آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الایچی، دو ماشه فلفل، یک تانگ ادرک، یک دام پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام - اول گوشت را پارچه بادامی نموده عرق ادرک و نمک مالیده در پنج دام روغن و پیاز بریان کرده گوشت را جغرات آمیخته بگهار دهند چون آب جغرات خشک شود کشنیز داده بقدر گداز آب داده بر سیخ ها خورد کشند و یک یک پارچه پیاز دهند و در روغن بریان کرده و مصالحه سوده بر سیخ کباب بریزند و و اندک آب دهند که نرم شود

(۱۳) ایضا پختن قاز

قاز، یک قطعه گوشت بز، نیم آثار دار چینی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک دام بادام، نیم پاؤ کشمش، نیم پاؤ کشنیز، پاؤ آثار ادرک، نیم پاؤ بادیان، دو دام زیرۀ سیاه، دو دام جغرات، یک آثار صندل سوده، یک دام گل ملتانی نیم دام بیسن نخود، نیم پاؤ نمک، دو دام روغن زرد، پاؤ آثار - اول قاز را دو گهڑی در آب گرم جوشیده قیمه کنند و از نوک کارد سوراخها زنند و بادیان و زیره سوده در آب حل کرده در پارچه گذرانده دو گهڑی قاز را درین آب دارند پس بشویند باز از بیسن بشویند و باز از پاؤ آثار جغرات بشویند و باز از صندل و گل ملتانی آب کرده بدستور مذکور دو گهڑی تر کرده نگاهدارند و باز از نمک بشویند و بعد ازاں قدرے شیر و کشنیز پیاز سوده و ادرک سائیده و نمک داده بمالند بعد ازین گوشت را قیمه کرده در روغن پیاز

(۱۲) ایضا پختن گوری کباب

مرغ ' یک قطعه روغن زرد[1] نیم پاؤ دار چینی ' پنج ماشه الائچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈانک کشنیز ' یک دام قرنفل ' دو ماشه پیاز * نیم پاؤ ادرک ' یک دام قیمه گوشت ' پاؤ آثار زعفران ' یک ماشه مرغ یا ماهی هرچه باشد صاف نموده و نمک و عرق ادرک داده پیاز مالیده نگاهدارند و قیمه گوشت را در روغن بریان کرده نمک و آب کشنیز دو پیازه خشک کرده مصالحه آمیخته در شکم مرغ پر نموده بالای مرغ مصالحه و زعفران سوده بمالند و در دیگ گلی از کهپاچ بانس و از دار چینی ته بسته مرغ را بران ته در دیگ گذاشته روغن اندازند بنوعی که از هر چهار طرف از دیگ مذکور جدا باشد به چسپد و از آرد ماش دهن دیگ مذکور بند نموده بالای دیگ از گل و پارچه لیپ کنند و در زمین کوب مقدار یک گز کنند بالای دیگ ما چک[2] داده آتش کنند چون سوخته شود بر آورده کباب برگیرند و اگر از ماهی تیار نمایند مصالحه شستن ماهی آنچه در کباب ماهی مر قوم شود ازان شسته بعد ازان ترتیب این کباب کنند

(۱۳) ایضا پختن قیمه کباب طرح بازار

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' یک تانک الائچی ' دو ماشه کشنیز ' یک دام فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام نمک ' نیم دام . اول گوشت را خوب قیمه نموده ادرک و پیاز مصالحه سائیده اندک روغن آمیخته بر سیخ تیار کرده اندک بریان نموده از سیخ جدا ساخته و در پاتیله روغن و آب داده گذارند[3] چون آب خشک شود در روغن کباب سرخ گردد برگیرند

---

۱ - عدد ۲ - با چکه ۳ - گداز کنند

از گل پنڈول[1] لیپ مقدار یک انگشت بالا کرده و در دیگ گرم پخت[2] نمایند چون گل لیپ سرخ شود دور نموده گوشت ماهی را از خار دور کرده و پاک کرده از. آرد نخود گوشت ماهی را لت نموده بعده مصالحه سائیده و پیاز و سفیدی بیضه مرغ و آرد نخود بریان و بادیان و جغرات آمیخته صورت پارچه ساخته اندک اندک آب در دیگچه کرده بالای آب از کاه فرش کرده پارچه هاے ماهی بر کاه داشته آتش کنند چون پخت شود در روغن بریان کنند اگر چاشنی دار خواهند در روغن بریان کرده چاشنی عقبش انداخته جوش دهند چون چاشنی خشک شود زعفران دهند و برگیرند

(۱۷) ایضا پختن توائی کباب

توائی ، یک آثار قیمهٔ گوشت ، نیم آثار جغرات ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ ادرک یک دام دار چینی ، یک ماشه الایچی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه کشنیز ، یک دام نمک ، دو دام اول توائی را از میان خالی کرده نمک زنند و قیمهٔ گوشت دو پیازه نموده درمیان توائی کنند دهنگار داده برسیخ کنند یک کهپاچ برابر سیخ آراسته بسته طرز کباب آتش انگشت دهند چون خشک شود مصالحه و اندک روغن درهم نموده لعاب ساخته بر کباب میداده باشند چون لعاب بدین دستور طرح شود از آتش برگیرند در روغن دهند بهمین وجه کباب کدو و بادنجان خواسته باشند کنند و اگر باد رنگ و خیار بسازند جایز گردد

---

۱ ـ پنڈ ۲ ـ دفن

بریاں کردہ گوشت را بگھار دادہ دو پیازہ خشک کردہ و باقی پیاز در روغن بریاں کردہ کشمش و مصالحہ سائیدہ در پیاز در ہم نمودہ و در شکم قاز پر نمودہ از رشتہ شکم قاز دوختہ و بستہ در آب جوش کنند و اگر پختہ باشد جوش ندہند بعد ازیں برنج و کشنیز و بادام بریاں نمودہ در ہموں آبجوش سائیدہ جغرات و مصالحہ و اندک روغن آمیختہ لعاب کردہ قاز را برسیخ بستہ و قت بریاں کردن ایں لعاب میدادہ باشند چوں پخت شود روغن دادہ از آتش برگیرند ؛

(۱۵) ایضا پختن کباب بطرز ماہی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار دار چینی ، یک ماشہ الائچی ، یک ماشہ قرنفل ، یک ماشہ فلفل ، یک تانک پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام بیسن نخود ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول گوشت را پارچہ نمودہ کردہ بطرز ماہی کردہ مصالحہ و نمک دادہ در روغن و آب یکتہ ہا گداز نمودہ و جدا کردہ از آرد نخود اندک مصالحہ آمیختہ مثل شہد از آب حل کردہ بر کباب طلا نمودہ در روغن بریاں کردہ بعد ازاں در آب سیر غوطہ دادہ برگیرند و یک گھڑی نگاہدارند و آرد نخود را از بالا دور کنند و بکار برند طرز ماہی میشود

(۱٦) ایضا پختن کباب ماہی نوعدیگر

ماہی ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک کشنیز ، نیم پاؤ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام زعفران ، یک ماشہ بیضہ مرغ ، یک عدد نخود بریاں ، نیم پاؤ جغرات سہ دام بیسن نخود پاؤ آثار بادیاں ، یک دام نمک ، دو دام - اول ماہی را صاف نمودہ

پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام سیر ، یکدام بادیان دو دام زیرۂ سیاہ ، یک دام برنج ، نیم پاؤ نمک ، سہ دام
اول گوشت را بدستور یخنی کردہ وقتیکہ گداز شود گندم را از آب یخنی پختہ خوب گداز کردہ در پارچہ گذراندہ در دیگچہ انداختہ بر دیگدان نہادہ طرز نہاری بران دہن دیگچہ بند نمودہ از قرنفل و روغن بگہار دادہ چوں یک جوش خورد یخنی را تار تار نمودہ در شیرہ گندم اندازند و ہیزم از زیر دیگچہ دور نمودہ بر آتش زگال جلد دم دہند کہ جوش خورد بعد از دو گھڑی لت نمایند پس شیر و شیرۂ برنج پختہ از پارچہ گذراندہ در دیگچۂ مذکور اندازند و لت کردہ نمک دہند باز یک گھڑی دم دہند و باز لت کردہ بعدیکہ لت کنند کہ مہرا[1] شود بعد ازاں در لنگری کشند و باز روغن باقی داغ نمودہ بالا اندازند دار چینی و قرنفل سودہ بران ریزند

(۳) ایضا پختن ہریسۂ عدس

گوشت ، نیم آثار دال عدس ، یک آثار روغن زرد ، سہ پاؤ برنج ، نیم پاؤ جغرات ، دو دام دار چینی ، نیم دام قرنفل ، چہار ماشہ ادرک ، دو دام پیاز ، پاؤ آثار کشنیز ، دو دام بادیان ، دو دام زیرۂ سیاہ دو دام ، نمک ، سہ دام - اول گوشت را بدستور یخنی کردہ گداز نمودہ دال مذکور بے نمک جدا گداز کردہ بگہار دادہ و برنج را خشکہ پزندہ و جغرات ہر سہ را در آب یخنی در پارچہ گذراندہ قرنفل بگہار دادہ گوشت را تار تار نمودہ عرق ادرک و اندک دار چینی دادہ دراں اندازند

---

۱ - مہرا

قسم هشتم در انواع پختن هریسه ها و شش رنگها و خاکینها و سموسه و پوری و شیرینی ها وغیره

نوع اول پختن هریسه ها

(۱) پختن هریسه بادشاهی

گندم شسته و کوفته ' یک آثار گوشت ' دو آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شیر ' پنج آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه پیاز ' پاؤ آثار کشنیز ' دو دام سیر ' دو دام ادرک ' دو دام بادیان ' دو دام نمک ' سه دام زیره ' یک دام - اول گوشت را پیاز و ادرک و سیر و کشنیز و دو دام روغن و نمک داده بادیان و زیره را یکته بسته انداخته یخنی موافق نمک کرده شوربه را از پارچه گذرانده از قرنفل و اندک روغن بگهار داده یخنی را تار تار نموده نگاهدارند و پنج آثار شیر و نیم آثار آب باهم یکجا کرده جوش نموده در دیگچه با گندم و طرز نهاری بران روی دیگچه بسته از پنج دام روغن و قرنفل بگهار داده چون یک جوش خورد گوشت مذکور معه شوربه بیامیزند و از زیر دیگچه هیزم سوزان دور نمایند و برانگر نگاهداشته لب[۲] محکم نمایند بعدیکه یکسان شود پس قرنفل و دار چینی بیامیزند و از بالا روغن داغ نموده اندازند و بکار برند

(۲) ایضا پختن هریسه ریشمین نوع دیگر

گندم کوفته و شسته ' یک آثار گوشت ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' یک دام قرنفل ' چهار ماشه پیاز '

---

۱ - ماکیدن ۲ - لحت

پخته شوند اندک مصالح و نمک بر مغز بیضه ها بریزند و اگر چاشنی دار خواهند همراه دو پیازه چاشنی داده بر ماهی توه ته بسته بر آتش ملایم پخته سازند شکر چینی پاؤ آثار لیمون پاؤ آثار

(۳) ایضا پختن شش رنگه سیب چاشنی دار

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیمون ' نیم پاؤ زعفران ' یک ماشه کشمش ' نیم پاؤ بیضه مرغ ' پنج عدد - اول سیب صاف نموده در آب جوش داده قیمه نموده نگاهدارند و شکر و لیمون را شیره کرده بر آتش جوش نموده در قیمه سیب اندازند و اندک روغن دهند بر آتش گداز کنند چون چاشنی خشک شود و اندک بماند زعفران داده باقی روغن را در ماهی توه قیمه مذکور ته بسته کشمش بریزند و مغز بیضه ها را نرگسی بندند دار چینی و قرنفل و اندک نمک سوده بر وقت اندازند که پخته شود برگیرند

(۴) ایضا پختن شش رنگه سیب نمکی

سیب ' یک آثار روغن زرد ' پاؤ آثار پیاز ' نیم پاؤ ادرک ' یک دام دار چینی ' یک ماشه قرنفل ' یک ماشه الائچی ' یک ماشه بیضه مرغ ' پنج عدد نمک ' یک دام - اول سیب را صاف نموده در اندک آب جوش دهند چون تیار شود از چمچه کو بیده مصالح انداخته با روغن در ماهی توه نموده سیب را ته بسته مغز بیضه ها را[1] اندک مصالح و نمک بریزند چون پخته شرد از دیگدان برگیرند

---

۱ - بالاے سیب نرگسی بسته بر بیضه ها

و از کفچہ لت کردہ چوں در ہم شود یک گھڑی دم دادہ لیکن برانگر جلد بگذارند و باز لت کردہ یک گھڑی دیگر دم دہند و باز لت کنند تاکہ لت خوردہ یک ذات شود قرنفل و دار چینی سودہ بیامیزند و روغن داغ نمودہ بالا پیش اندازند و در لنگری کشند

نوع دوم پختن شش رنگہا

(۱) پختن شش رنگہ متعارف

پیاز ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار شکر چینی ، یک نیم پاؤ زعفران ، یک ماشہ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک تانک بیضہ مرغ ، پنج عدد اول پیاز را حلقہ بریدہ درہم روغن بریاں کردہ چاشنی تیار نمود زعفران سودہ آمیختہ در پیاز دادہ تہ و بالا کردہ مصالح دہند و نیم روغن در ماہی توہ کہ از بریاں شدہ پیاز باقی ماندہ باشد تہ بستہ مغز بیضہ ہا را درگسی بستہ با دو پیازہ بر آتش نہند لیکن جلد نباشد و کم ہم نباشد چوں بیضہ پختہ شود پیاز معہ مصالحہ و نمک سودہ حصہ رسد اندازند و در پیاز ، ہم نمک دہند و برگیرند

(۲) ایضا شش رنگہ گوشتی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار بیضہ مرغ ، پنج عدد دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ زعفران ، یک ماشہ ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ نمک ، دو دام۔ اول گوشت را قیمہ نمودہ در روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگہار دہند و نمک کشنیز انداختہ تہ و بالا کردہ چوں گداز شود مصالح و زعفران اندازند دو پیازہ کردہ در ماہی توہ تہ بستہ بالا ؛ تہ مغز بیضہ ہا را درگسی بندند و آتش موافق دہند کہ بیضہ ہا

(۲) پختن خاگینه چاشنی دار

بیضه مرغ ' ده عدد گوشت ' پاؤ آثار روغن پاؤ آثار شکر چینی ' پاؤ آثار لیمون ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه زعفران ' یک ماشه ادرک ' یک دام پیاز ' نیم پاؤ کشنیز ' دو دام نمک ' یک دام - اول گوشت را قیمه کرده باریک نموده روغن و پیاز بریان کرده بگهار نموده نمک و کشنیز داده دو پیازه پر مصالحه کرده مغز بیضه های مذکور آمیخته لت کرده مصالحه باقی و قیمه ادرک و پیاز و زعفران آمیخته و روغن گرم انداخته بالای پاتیله سرپوش نهاده اندک آب دهند چون بریان شود چاشنی تیار نموده بر آتش نهند و خاگینه گرم را در چاشنی اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند

(۳) پختن خاگینه نوعدیگر

بیضه مرغ ' پنج عدد روغن زرد ' نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام پیاز ' دو دام زعفران ' یک ماشه کشنیز ' نیم دام نمک ' یک دام اول مغز بیضه ها را از دست لت کرده اندک نمک و مصالحه و زعفران آمیخته در روغن گرم اندازند چون هر دو طرف بریان شود چاشنی تیار نموده عقب در خاگینه اندازند چون چاشنی خشک شود از دیگدان برگیرند و بکار برند

نوع چهارم پختن سموسه ها

(۱) پختن سموسه ورقی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار میده ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الاچی ' دو ماشه فلفل ' یک تانک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام نمک دو دام

(۵) ایضا پختن شش رنگہ بادنجان

بادنجان، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار جغرات، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ بیضہ مرغ، پنج عدد ادرک، یک دام دار چینی، دو ماشہ الائچی، دو ماشہ قرنفل، دو ماشہ فلفل، یک تانک انبہ، نیم پاؤ و نمک، دو دام۔
اول باد نجان را صاف نمودہ در آب جوش دادہ بکو بند و نمک بی میزند و پنج دام روغن پیاز بریان نمودہ بگھار دھند بعد ازیں جغرات و قیمہ انبہ اندازند چوں تیار شود مصالح آمیختہ پنج دام روغن در ماھی توہ اندازند باد نجان را تہ بستہ مغز بیضہ ھا را نرگسی نمو دہ بر آتش نھند اندک مصالح و نمک بر بیضہ ھا بریزند چوں مغز بیضہ ھا پختہ شود از دیگدان برگیرند بہ ھمیں طرز توائی و کدو را تیار کردہ اگر چاشنی دار کنند ھمراہ جغرات چاشنی دھند چوں خشک شود در ماھی توہ بہ بندند بعد ازاں پخت شدن در لنگری کشند شکر چینی پاؤ آثار لیموں پاؤ آثار

نوع سوم پختن خاگینہ ھا

(۱) پختن خاگینہ بیضہ مرغ نمکی

بیضہ مرغ، دہ عدد روغن، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشہ قرنفل، یک ماشہ الائچی، یک ماشہ زعفران، یک ماشہ پیاز، نیم پاؤ کشنیز، یک دام نمک، یک دام فلفل، یک تانک آرد بادیان بریان نمودہ، یک دام اول مغز بیضہ ھا و مصالحہ و قیمہ و ادرک و پیاز را یکجا کردہ از دست خوب لت کردہ چوں روغن خوب گرم شود بیضہ لت کردہ را دراں اندازنہ بالای پا تیلہ سرپوش کنند و آتش کنند اندک آب دھند چوں بکر و پختہ شود روی دیگر گردانند بطرفے روغن کنند زعفران آب کردہ اندازند وقتیکہ تیار شود از دیگدان برگیرند

نوع پنجم پختن پوری ها

(۱) پختن پوری گوشت

گوشت ' یک آثار میده ' یک آثار روغن ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه فلفل ' یک ڈادک پیاز ' پاؤ آثار ادرک ' یک دام کشنیز ' یک دام دال بونٹ ' نیم پاؤ - اول درمیان میده پاؤ آثار روغن مالیده اگر هوای گرم باشد هفت دام روغن مالیده خمیر سخت کرده گوشت را قیمه باریک نموده در روغن بگهار داده آب و نمک و کشنیز داده بدستور دو پیازه سفید پر مصالحه آمیخته دهند و در شکم پوری پر نموده در روغن بریان کنند و اگر دال نخود را در روغن و پیاز بگهار داده دو پیازه پر مصالحه نموده دمنگار داده در روغن بریان کنند جایز است

(۲) ایضا پختن پوری میده شیرین میوه دار

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار بادام ' نیم پاؤ عرق ادرک ' یک دام پسته ' نیم پاؤ نبات ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو ماشه اول نبات را دانه دار سائیده قیمه پسته و بادام آمیخته و عرق ادرک داده بدارند ومیده را پنج دام روغن مالیده از آب سرد خمیر کنند و پوری ساخته در شکم او داده در روغن بریان کنند

(۳) پختن پوری میده و جغرات

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار جغرات چکه ' نه دام اول میده را جغرات مالیده و پنج دام روغن دهند و بمالند اندک آب گرم دهند چون بسته شود پنج دام روغن دیگر داده مشت دهند بعده پوری ساخته بر آتش ملایم بریان نمایند

چربی بز ، نیم پاؤ - اول گوشت قیمه باریک کرده در روغن بریاں نموده بگھار نموده بدستور مصالحه داده دو پیازه کنند و دهنکار داده نگاهدارند و میده را از آب و نمک خمیر سخت کنند و مشت یکر و دهند از بیلن پوری ساخته ساتهه[1] دهند اگر هوای گرم باشد چربی[2] بز بر یک حصه و روغن دو حصه یکجا کرده بیامیزند اگر هوا بارد باشد پس چربی و روغن برابر اندازند و ساتهه دهند و سموسه کرده در روغن اندازند اگر خواهند میوه کنند بجاے دو پیازه کشمش و پسته جو کوب نموده پر نمایند و در روغن بریاں نمایند و بکار برند

(۲) پختن سموسه لقمی

گوشت ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار میده ، یک آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تانک ادرک یک ، دام کشنیز ، یک دام پیاز ، نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول درمیان میده روغن انداخته بمالند و از شیر خمیر بد ستور سخت نمایند و در هوای گرم هفت دام روغن درمیان میده دهند گوشت را قیمه کرده در روغن و پیاز بگهار داده ته[3] و بالا نموده آب موافق گداز داده و بعد از مصالحه سوده انداخته دو پیازه نموده دهنگار داده میده را پوری ساخته و پوری را دو پاره کرده نیم پوری را سموسه ساخته دو پیازه درمیان آں داده در روغن بریاں کنند اگر میوه دار کنند پسته و کشمش جو کوب کرده لیکن کشمش درست باشد در سموسه پر کرده بریاں نمایند

---

۱ - تہہ ۲ - پیہہ ۳ - کشنیز و نمک داده

گلاب ، دو دام ۔ اول درمیان میدہ دو دام روغن و سفیدی بیضہ ها
بمالند و از شیر و آب خمیر سخت بدستور خمیر سموسہ بے نمک
از بیلن پوری ساختہ از نوک کارد بصورت لوز تراشیدہ در روغن
بریان کردہ و شیرۂ قند تار بند نمودہ خوشبوئیها آمیختہ لوزها
را در شیرۂ گرم اندازند چون شیرہ بر لوزها طلا نمودہ بر آوردہ
جدا جدا داشتہ میوہ را ریزہ نمودہ بر لوزها اندازند

(۳) ایضا پختن فچلا[1] وہ

میدہ ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار عدس ، پاؤ آثار شکر چینی ،
پاؤ آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ پستہ ،
دو دام ادرک ، دو دام پہہ بز مقدار سانہٹہ[2] ۔ اول عدس را در آب
جوش نمودہ در اندک روغن و پیاز بریان کردہ بگهار دادہ دو پیازہ
کنند اما دانہ عدس جدا جدا باشد مصالحہ آمیختہ دادہ میدہ را
بطرز سموسہ ورقی خمیر سخت نمودہ از بیلن پوری باریک ساختہ
سانہٹہ دهند اگر هوائے گرم باشد روغن یک حصہ و پہہ بز دو
حصہ اگر هوائے سرد باشد برابر آمیختہ سانہٹہ دادہ بطرز سموسہ
ورقی کردہ پوری چهار گوشتہ بز پختہ سازند و بالای پوری عدس
دهند بطرز مذکور باز سانہٹہ دهند و بارے پوری دیگر ساختہ بالای
دو پیازۂ مذکور دادہ از هر چهار طرف دهن هر دو از آب بند
نمودہ همین طور چهار پنج تہ دادہ در روغن بریان کردہ شکر را
شیرہ عقبش تاربند نمودہ از دیگدان فرود آوردہ سرد نمودہ نهلاوہ
را دراں اندازند از قاشق در ورقها شیرہ بدهند چون شیرہ
در خور شود بر آوردہ پستہ را چو کوب نمودہ کشمش درست بجاے
عدس دادہ در روغن بریان نمایند

---

۱ ۔ نچلا ۲ ۔ سانہٹہ

(۴) ایضا پختن پوری دال نخود

دال نخود ، یک آثار روغن زرد ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک ماشه الاچی ، یک ماشه ادرک ، یک دام زعفران ، دو ماشه نمک ، سه دام جغرات ، دو دام روغن جهت بریان نمودن یک آثار - اول دال را در آب جوش داده داده دار بسایند و در نیم پاؤ روغن بریان کنند چون نیم پخت شود جغرات اندازند چون خشک شود دال بریان کرده مصالحه آمیخته زعفران بیامیزند بآب سرد میده را خمیر کرده پوری ساخته در شکم پوری پر ساخته در روغن بریان کنند

نوع ششم پختن شیرینیها

(۱) پختن ساق عروس

میده ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار مغز بادام ، پاؤ آثار قند ، پاؤ آثار شیر ، نیم آثار - اول شیر و پنج دام روغن را در هوای سرد مالیده و در هوای گرم هفت دام روغن مالیده[1] بالا بر کالبد تهتهره ساق عروس از دست درست کرده در روغن معه کالبد بر آتش نرم بریان کنند و بادام یا پسته بریان نموده کوفته با قند آمیخته و چند ساق عروس بریان کوفته بادام بیامیزند و ساق عروس خالی پر نمایند و اگر نیم آثار شکر چینی تاربند نموده از کفچه لت کرده سفید کنند و ساق عروس را غلاف کنند کپور پال[2] شود

(۲) پختن گله پر پاؤ

میده ، یک آثار[3] روغن زرد ، پاؤ آثار قند ، نیم آثار بیضهٔ مرغ ، سه عدد پسته ، نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ مشک ، یک ماشه

---
۱ - از شیر خمیر کرد ۲ - مال ۳ - شیر

شود آتش یک هیزم کنند که گرم ماند که شیره سفید شود و از مالیدن انگشت داده بیاید بر اخگر گرم نموده بوندی مذکور را انداخته ته و بالا نموده لڈو بندند

(۶) پختن اندرسه

آرد برنج، یک آثار روغن زرد، نیم آثار شکر چینی، بست و دو دام - اول شکر را شیره تار دار درست نموده موافق شیره آمیزنی کرده آرد برنج آمیخته یک دام روغن داده آتش دور نموده این قدر آتش دارند که کڑاهی سرد نشود پنج گھڑی از کف گیر لت کنند که نرم شود از آتش بر گرفته دو گھڑی دم دهند باز از چکه میده را در خوان مشت داده اندرسه ساخته روی بالا نموده در روغن بریان کنند اگر خمیر اندرسه را گلگله سازند در خمیر مذکور یک آثار جغرات آمیخته لت دهند و در روغن بریان کنند

(۷) پختن بالو شاهی بره

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی، یک آثار - اول پاؤ آثار روغن در میده داده بمالند بعد ازین از آب گرم بمالند باز پنج دام روغن دیگر دهند و میده را لت کرده ته و بالا نموده خمیر کنند بعد ازین بره ساخته روغن و اندک جغرات مالند و روغن گرم بره را دران اندازند و آتش کم کنند تا ملایمت پختن دهند یک روپخته شود بره ها را از سینک[۱] سوراخها داده شیره آمیزنی تار بند نموده بره ها را دران انداخته شیره را از کفچه لت کرده باشند که سفید شود و بره را غلاف شیره سفید کرده نگاه دارند که خشک شود و خرمه را بهمین طور تیار کنند لیکن یکه خرمه را از بره کهتر کنند

---

۱ - سنک

(۴) ایضا پختن امیزتی[1] مونگ و ماش

شکر چینی ، یک آثار روغن ، یک آثار جغرات ، چکہ یک آثار دال مونگ شستہ ، پاؤ آثار - اول دال را از سنگ بسایند جغرات آمیختہ لت نمایند چون مقدار دو گھڑی یا زیادہ لت نمودہ مانند عسل کردہ پس قطرہ ازاں بر روی آب اندازند چون بر آب قرار گیرد بدانند کہ تیار شد روغن را بر آتش موافق نہند و پیٹھی مذکور را در پارچہ بستہ یک سوراخ در پارچہ کردہ خیلالی در روغن آمیزتی سازند و در شکر سیوم حصہ آب دادہ بر آتش نہند و کف از بالای دور کنند یاقدرے شیر بیک صافی نمایند چون شیرہ در کفگیر بند شود آتش کمتر نمایند چون تار بند درست کردہ شیرہ را بر اخگر نہند و آمیزتی مذکور بریاں شدہ را در شیرہ غوطہ دہند چون از شیرہ پر شود در ظرف دارند اگر پیٹھی ماندہ بودہ جغرات نمایند[2]

(۵) ایضا پختن لڈوے موتی چور

دال نخود ، یک آثار شکر ، یک نیم آثار روغن زرد ، یک آثار جغرات ، چکہ ، پاؤ آثار اول دال مذکور را از آب تر کردہ بر سنگ باریک سائیدہ در پارچہ گذارندہ یک دام روغن انداختہ لت کنند بعدہ جغرات قدرے انداختہ تا چہار گھڑی لت کنند بعد ازاں یک گھڑی دم دہند روغن بر آتش درم گذاشتہ بوندی بمقدار نخود ساختہ بریاں کنند و شکر را سیوم حصہ آب شربت کردہ بر آتش جلد نہند چون کف بالا بیاید آتش درم کنند و شیر برای صاف کردن دہند چون قطرہ شیر در کفگیر بند

---

۱ - ابیری ۲ - ندہند

(۱۰) پختن شکر پارہ ہاے بادام

میدہ، یک آثار روغن زرد، سہ پاؤ آثار مغز بادام، سہ پاؤ شکر چینی، پاؤ آثار ملائی نیم پاؤ شیر، یک آثار - اول پنج دام روغن زرد در میدہ مالیدہ و بادام را سودہ بیا میزند و از ملائی و شیر خمیر کنند اما شیر را بجوشانند چوں نیم آثار ماند بعد ازاں معہ ملائی داخل میدہ نمودہ و شکر پارہ ساختہ بریاں نمودہ چاشنی تار بند کردہ و شکر پارہ گرم در چاشنی اندازند - نوعدیگر شیر را از کفچہ زدہ سفید کنند با لعاب بادام سائیدہ در شیر مذکور آمیختہ میدہ را ازاں خمیر کنند و شکر پارہ ها ساختہ در روغن بریاں نمایند و سرد نمودہ نگاهدارند

قسم نہم در انواع شولہ کھچڑی

(۱) پختن شولہ کھچڑی معروفہ

برنج، یک آثار روغن زرد، یک نیم پاؤ گوشت، یک آثار دار چینی، پنج ماشہ قرنفل، دو ماشہ الائچی، دو ماشہ فلفل، یک تادنک چقندر، پاؤ آثار شلغم، پاؤ آثار زردک، نیم آثار و دال مونگ پاؤ آثار عدس، پنج دام نخود، پاؤ آثار ساگ پالک، پاؤ آثار ادرک، یک دام پیاز، پاؤ آثار کشنیز، یک دام نمک، دو دام اول در پنج دام روغن پیاز بریاں نمودہ گوشت را بگھار دادہ هر سہ دال را اندازند تہ و بالا نمودہ بریاں کنند کشنیز انداختہ آب کشادہ دادہ گداز کنند چوں گوشت نیم گداز شود چقندر وغیرہ اندازند بعد از گداز گوشت چقندر وغیرہ بر آوردہ شوربہ را با دال ها از پارچہ گذرانند از پنج دام روغن و قرنفل بگھار دادہ گوشت را نیز بگھار دادہ باهم آمیختہ برنج با شوربہ و گوشت وغیرہ انداختہ خوب جوش دهند چوں لوجہ خوب جوش خورد ساگ اندازند چوں تیار شود دار چینی و قرنفل و الائچی و فلفل

(۸) پختن کهاجه

میده ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار

اول میده را طرز سموسه خمیر سخت بے نمک نموده میده یک پنڈه ساخته از یک پیڑه پوری مقدار پاپڑ کنند دو پاپڑ را جواله اندازند باز بیلن کنند ساتهه داده از یک طرف بطرز کتابت پیچیده از دست بریخته اندک لت نموده از بیلن صاف درست ساخته از کارد صورت کهاجه کرده از میان دو پاره نموده در روغن بر آتش ملایم بریان کنند و شکر را شیرهٔ تار بند نموده کهاجه را غوطه در شیر داده جدا کرده یک سوء نهند و شیره باقی را نیک لت نمایند که سفید شود بر کهاجه ها طلا کنند و یک وجه ساتهه کهاجه اینست که اول میده را یکته کرده بر کفگیر داشته در روغن نیم گرم چهار غوطه دهند که میده گرم شود باز درهم نموده به همون پارچه کنند از روغن خام یا پهه[۱] بز آمیخته لت کرده مثل عسل نموده ساخته دهند و آنرا گویند که ته به ته بر سموسه و کهاجه دهند

(۹) پختن شکر پاره

میده ' یک آثار ملائی ' پاؤ آثار مغز بادام ' یک نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار روغن زرد ' پاؤ آثار دار چینی ' دو ماشه اول ملائی را بمیده بیا میزند بادام را سوده لعاب نموده ازاں میده را خمیر کرده لت نموده ته و بالا کرده شکر پاره آراسته در روغن بریان برنگ بادام نموده چاشنی تار بند نموده شکر پاره ها را غلاف کنند

---

۱ - هنبه

نمایند و کچهری را شوربه گداز کرده با مصالح درست برشته دو پیازه مذکور انداخته یک هوای آتش داده دم کنند و از بالا روغن داده چهار گهڑی دم دهند که روغن بطرز زیر بریان آواز کند آن وقت برگیرند

(۴) ایضا پختن کهچڑی گجراتی

روغن، یک آثار کچھڑی مونگ شسته، یک آثار دار چینی دو ماشه قرنفل، دو ماشه الائچی، دو ماشه فلفل، یک ڈانک زیرهٔ سیاه، یک دام سیر، یک دام ادرک، یک دام نمک، دو دام پیاز، پاؤ آثار - اول در روغن و سیر دال انداخته بریان کنند چون سرخ شود حلقه پیاز و مصالح پارچه درست اندازند چون این همه سرخ شود اندک زیره اندازند بعد پیاز در روغن از دال جدا کرده برنج را شسته اندک ته و بالا کنند پیاز و زیره داده آب موافق گداز نموده دم دهند و از بالا باقی روغن داغ نموده بریزند و اندک دم داده از دیگدان برگیرند

(۵) ایضا پختن کهچڑی جانگری

گوشت، یک آثار کچھڑی مونگ، یک آثار روغن، سه پاؤ دار چینی، دو ماشه الایچی، دو ماشه قرنفل، دو ماشه پیاز، پاؤ آثار ادرک، یک دام نمک، سه دام کشنیز، یک دام اول در روغن پیاز بریان نموده گوشت را پارچه کرده بگهار داده نمک و کشنیز داده ته و بالا کرده آب داده بعد ازان کهچڑی شسته اندازند چون پخته تیار شود دار چینی و قرنفل و الایچی سائیده از روغن باقی داده تودده حداری بریزند

سوده اندازند پلیو برنج اندازند و از پنج دام روغن بگهار دیگر دهند اگر چاشنی دار خواهند چون برنج نیم پخت شود شوله چاشنی آمیخته موافق چاشنی همراه لعاب بادام در کوفته نیز دهند و در شوله مذکور نیز بگهار دهند و برگیرند شکر چینی پاؤ آثار نیمون پاؤ آثار

(۲) ایضا پختن کهچڑی داؤد خانی

گوشت ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار کشنیز ' یک دام نمک ' سیر ' دام ادرک ' یک دام بیضه مرغ ' یک عدد کهچری مونگ ' یک آثار ساگ پالک سوده ' نیم پاؤ اول گوشت را در نصف روغن بگهار داده نگاهدارند و نیم آثار گوشت را قیمه کرده نیم پخت کرده مصالحه آمیخته بیضه را از آب جوش نموده سفیدی بیضه دور کرده قیمه را بر روی بیضه طلا کنند و باقی قیمه را نخودی بندند و در روغن از قرنفل بگهار دهند معه اندک شوربه آمیخته بعد ازیں مصالحه آمیخته دو پیازه کهچڑی کرده در شوربه پارچه یخنی و مصالح داده و ساگ مذکور گداز نمایند چون آب اندک بماند از زعفران و نخودی گوشت اندازند و در روغن باقی از قرنفل گوشت را بگهار دهند و دم کنند چون در لنگری کشند بیضه را از کارد دو پاره کرده بالا نهند

(۳) ایضا پختن کهچڑی مقشره

گوشت ، یک آثار کهچڑی مونگ شسته ، یک آثار روغن زرد ' نیم آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الائچی ' دو ماشه اول گوشت را پارچه نموده بدستور پولاؤ یخنی پخت کنند شوربه از پارچه گذرانده شوربه را معه یخنی از قرنفل بگهار داده و باز گوشت از شوربه جدا کرده گوشت را در روغن و پیاز و کشنیز و مصالح داده دو پیازه سفید کنند تر و پر مصالح باشد و زعفران سوده آمیخته تیار

قسم دهم در انواع مربه ها و اطعمه و حلوه ها وغیره و اکثر لوازم و جغرات ساختن و رنگا رنگ نمودن روغن و خمیر

(۱) پختن مربه انبه

انبه ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار - اول انبه را لوز نموده از خلال سوراخها داده در آب و چونه اندازند بعد چهار گهڑی شسته از آب صاف جوش دهند شکر را شیره قطره بند نموده لوز انبه انداخته یک جوش دهند که عقش[۱] شود باز لوز و شیره بر آتش درم نهند که شکندگی پیدا کند یکجا کرده در مرتبان نگاهدارند

(۲) پختن مربه انناس

انناس نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، دو آثار انناس را پارچه نموده از خلال سوراخها کرده در آب چهار گهڑی بدارند بعد ازین از آب صاف جوش داده سرد کرده شیره قطره بند نموده بر آتش ملایم جوشانیده چون پخته شود و شکندگی پیدا کند سرد نموده نگاهدارند

(۳) طریق پختن مربه کمرکه

کمرکه نیم پخت ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ جغرات، نیم آثار نمک ، پاؤ آثار لیمون ، یک عدد - اول کمرکه نیم پخت را در کوزه گلی انداخته و نمک سوده در و انداخته اندک آب داده تا چهار گهڑی بخیسانند باز از اندک آب دیگر داده چهار گهڑی ماندن بعد ازین بآب شسته از خلال سوارخها کرده در آب چونه اندازند بعد از یک گهڑی این آب دور کرده آب چونه یک تار کنند بعد از

---

۱ - بالفتح جمع کردن

(۶) ایضا پختن کهچڑی بے آب

گوشت ، یک آثار کهچڑی، یک آثار روغن ، یک آثار پیاز ، یک آثار دار چینی، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک کشنیز ، یک دام نمک ، سہ دام اول گوشت را قیمہ کردہ باریک نمودہ نمک و عرق ادرک و کشنیز و عرق پیاز آمیختہ چهار گهڑی نگاهدارند و کهچڑی را در روغن بریاں کنند و قیمہ گوشت را در کهچڑی بیامیزند مصالح سودہ اندازند و آتش موافق کنند یعنی دیمک آنچ چوں آب گوشت و پیاز خشک شود یک گهڑی گداز کردہ چهار طرف آتش اخگر دادہ صاف کردہ بر روی دیگ گذاشتہ سرپوش بالای آں کنند چوں تیار شود روغن باقی را داغ نمودہ بالا بریزند

(۷) ایضا پختن کهچڑی طاهری

گوشت ، یک آثار برنج ، یک آثار روغن ، سہ پاؤ بڑی مونگ ، سہ پاؤ دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الائچی ، دو ماشہ فلفل ، یک ٹانک پیاز ، پاؤ آثار ادرک ، یک دام کشنیز ، یک دام زرد چوب ، یک دام نمک ، سہ دام اول قیمہ زرد چوب را سائیدہ در آب حل کردہ در روغن بریاں نمایند بعد ازیں روغن را در پارچہ گذرانده گوشت را از قرنفل دراں روغن بگهار دادہ آب و نمک و کشنیز دادہ تہ و بالا کردہ آب موافق یخنی پلاؤ انداختہ گداز کنند باز بڑی مونگ را در روغن بریاں در یخنی اندازند و ادرک و پیاز مذکور اندازند بعد ازیں برنج اندازند چوں پختہ شود مصالح سودہ اندازند و در لنگری کشند

آثار روغن زرد در میده انداخته سخت نموده سوهانی ساخته در ماهی توه به پزند و سرد نموده بکوبند و از غربال بگذرانند و در روغن بریان نمایند چون سرخ شود چاشنی قطره بند نموده عسل آمیخته برسر آن اندازند و مشک و گلاب داخل کرده تور بندند و اگر از آرد نخود کنند آرد نخود پاؤ آثار میده یک آثار

(۲) ایضا پختن حلوه کماج[1]

کماج ، یک آثار روغن زرد، یک آثار شکر چینی ، یک آثار اول کماج را خشک نموده از دست مالیده چون خوب باریک شود از غربال گذرانده و در روغن بریان نموده شیره قطره بند نموده برسر آن بریزند و عرق دو عدد لیمون اندازند و نگاهدارند

(۳) پختن حلوه زردک

زردک ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، آثار میده دو دام - اول زردک را در آب جوش نموده پوست و استخوان دور کرده در پاتیله کنند و از کفچه لت نمایند که خوب درهم شود بعد ازین میده را در روغن بریان نموده شیره شکر انگشت پنج در گذارند و بر آتش ملایم به پزند و کفچه زده باشند چون بسته شود از دیگدان برگیرند اگر خواهند تور سازند نیم وزن شکر و شهد داخل نمایند و قوام سخت نکنند و در طبق فرش نموده لوزینه تراشند

(۴) ایضا پختن حلوه ادرک

ادرک بی ریشه ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار شکر چینی ، نیم آثار - اول ادرک در آب جوش نموده از همان آب جوش ادرک

---

۱ - بالضم و تشدید میم و تخفیف آن معروف کلیچه ـ خیمه را نیز بمشا بهت آن کماج گویند

یک گهڑی آب مذکور دور نموده تا چهار گهڑی قدرے جغرات را دور نموده دراں تر کرده نگاهدارند بعد این را هم دور نموده در دوغ دیگر لبالب کرده جوش دهند چوں رنگ دوغ الون شود در دوغ دیگر انداخته اندک جوش دهند چوں گداز شود بر آورده بآب صاف نموده شیرهٔ لیموں داده در پنج دام شیره شکر جوش کنند چوں گداز شود از شیره جدا کنند شکر را شیره عفش نموده کهرکه٬ در و انداخته یک جوش ملایم داده سرد کرده در مرتبان نگاهدارند

(۴) پختن مربه کیلا

کیله پخته ، یک آثار شکر چینی ٬ نیم آثار لیموں٬ یک عدد ـ اول کیله را دو پیازه طور بریده در دیگچه اندک آب داده از کاه فرش کرده کیله را بر دهاتر نهاده آتش کنند تا بخار به کیله رسد و پخته شود باز چاشنی قطره بند نموده عرق لیموں دراں چکانده کیله های مذکور را در چاشنی انداخته یک جوش داده سرد نموده نگاهدارند

(۵) پختن مربه پهالسه

پهالسه سخت ، یک آثار شکر چینی ٬ دو آثار ـ اول آب را گرم نموده از آتش فرود آورده پهالسه ها در آب انداخته نیم گهڑی مانده دهند چوں گداز شود از آب سرد بشویند و چاشنی قطره بند نموده دراں انداخته یک جوش داده پس پهالسه بر آورده باز چاشنی را یک جوش دهند وقتیکه عفش شود سرد نموده پهالسه دراں انداخته نگاهدارند

پختن حلوه ها

(۱) پختن حلوهٔ کشمش

کشمش یک آثار میده٬ یک آثار شکر چینی٬ یک آثار روغن زرد٬ نیم آثار شهد٬ پاؤ آثار مشک و گلاب قدرے٬ اول پاؤ

سوده در اخیر مرتبه باشیر آمیخته لت نمایند چون بهم بسته شود برگیرند و اگر خواهند شیر را جوش داده هم قند آمیخته باز جوشانیده چون قاشق ملمع شود باقی قند را شیره تاربند نموده بدستور مسطور بپزند و حلوه مقراضی شود

(۸) ایضا پختن حلوه نخود بریان

قند سفید ، یک آثار روغن زرد ، نیم آثار پسته ، نیم پاؤ شیر ، دو آثار شهد ، نیم پاؤ آرد نخود بریان ، یک آثار . اول شکر و شهد را در شیر آمیخته شیرۀ تاربند نموده آرد نخود را از آب مثل شهد نموده ربع آثار این در شیره بطور تار باریک اندازند و از کفگیر حل نموده باشند پاؤ گهڑی آتش دهند که آب آرد خشک شود باز ربع آثار بطرز مسطور اندازند همین وجه دو چهار مرتبه اندازند وحل نموده باشند دو دام آرد نخود جدا دارند چون حلوه عقش شود آن را انداخته روغن داده از کفگیر لت نموده چون خوب بریان شود سخت گردد یک دام روغن داده بر دارند و پسته را زیر و بالا نموده اندازند

(۹) ایضا پختن حلوه بادام نوعدیگر

بادام مقشر ، دو دام روغن زرد ، دو دام میده ، دو دام . اول خرما و بادام را اندک آب انداخته همه شب در شبنم تر دارند صبح تخم خرما و پوست بادام دور نموده از همان رس آتش کنند و میده را در روغن بریان نموده شیره میوه اندازند و لت نمایند چون بسته شود از آتش برگیرند بجاے معجون است اگر کسی را دماغ خالی شده باشد هفته این قدر هر روز تیار ساخته گرم گرم خورد دماغ تر شود

بسایند و دو دام میده آمیخته در روغن بریان سازند بعد ازان شیره را بر قوام انگشت پنج نموده بران ریزند و بر آتش ملایم به پزند که پخته شود و اگر لوز خواهند نیم وزن شکر و شهد پاشند

(۵) پختن حلوه بادام

بادام ، یک پاؤ شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' یک نیم پاؤ اول بادام مقشر نموده بسایند و شکر را شیره نموده بادام سوده دران اندازند و از کفچه لت کنند چون بسته شود روغن داغ نموده دهند و بر گیرند اگر در حالت تره روغن داده برگیرند چمچه خوری شود و اگر خواهند که تور بندند شهد و شکر بوزن برابر بموجب وزن مزبور بر قوام آورده تور بندند

(۶) ایضا پختن حلوه کشمش

کشمش ' پاؤ آثار روغن ' نیم پاؤ شکر چینی ' پاؤ آثار اول کشمش را در روغن اندازند و بر آتش ملایم پزند و کفچه داده لت نمایند چون خوب لت شود شیره چاشنی عقیش تار بند نموده اندازند و لت نمایند چون بسته شود از دیگدان برگیرند

(۷) پختن حلوه شیر گاؤ

شیر گاؤ میش ، یک آثار قند سفید ' پاؤ آثار روغن زرد ' نیم پاؤ مغز بادام ، سه دام اول شیر را جوشانده از قاشق بیالایند اما ملائی درونه افتد و قند را شیره تار بند نموده آتش کم کنند چنانچه آتش یک هیزم باشد ربع آثار از شیرهٔ مذکور در شیر اندازند و از قاشق دو سه کرت لت نمایند تا درهم شود باز یک ربع شیر شیره همان طور انداخته همین دستور همه شیره اندازند و لت نمایند بعده بادام

شیر جوش نموده از آتش فرو گرفته شکر آمیخته باریک جوش
داده آرد بریان مذکور را اندازند و لت نمایند چون پخته شود
و بسته گردد برگیرند

(۱۴) ایضا پختن حلوه کاسنی کدو یعنی کدو دکهنی

کدو زرد ، دو آثار روغن زرد ، نیم پاؤ تباشه یا شکر ، نیم
آثار مشک ، یک ماشه گلاب ، ده دام زعفران ، یک دام . اول پوست
کدو صاف کرده بموجب موازنه مذکور اندک آب انداخته در دیگچه
اندازند و بر آتش نهند و بالای سرپوش گذارند که بخاربند شود بعد
از دو گهڑی وقتیکه خوب گداز شود از دیگچه بر آورده در پارچه
لک انداخته پیچ دهند که جمله آب ازوی برآید و کدو مهرا گردد و بطرز
آلو خمیر کرده بعد از آن در روغن مذکور انداخته بریان کنند بعدیکه بوی
بریان شدن ظاهر گردد بعد از آن شکر را قوام انگشت پنچ
کرده کدوی بریان کرده را اندازند و کفچه زنند که آب سوخته
شده در روغن آید و روغن بگذارد بعد از آن برگیرند و زعفران
سوده در و اندازند لیکن بوقت انداختن کدو در شیره اول زعفران
اندازند بعد از آن کدو را فرود آورده قدرے گلاب و مشک بقدر
استعداد بیامیزند و اگر خواهند که تور بند کنند نیمه وزن شکر
را بر قوام آرند و نیمه شیره داخل کنند وقتیکه شیره خوب
عقش شود زعفران و خوشبوها وغیره انداخته در خرادچه گرفته
پهن کرده لوز بادوک کارد به پرند

(۱۵) ایضا پختن حلوه بیضهٔ مرغ

بیضهٔ مرغ ، چهار عدد روغن زرد ، نه دام میده ، چهار دام
تباشه ، پاؤ آثار زعفران ، یک دام . اگر خواهند که زرد رنگ

(۱۰) ایضا پختن تر حلوه نشاسته

نشاسته ، یک آثار قند ، یک آثار شیر ، چهار آثار زعفران ، پنج ماشه اول نشاسته را از آب حل نموده نگاهدارند وقتیکه درته نشیند آب نیلگوں دور کرده آب دیگر آمیزند باز بگذارند که ته نشین شود آب مذکور دور کنند تا که آب نیلگوں دور شود آب صاف دهند در آب حل نموده از پارچه گذرانده در پاتیله کنند و قند و شیر در روغن هم آمیزند و بر آتش نهند و آتش ملایم کنند و کفچه زده باشند چوں پخته بسته شود زعفران یا گلاب سوده بیامیزند و پسته و بادام آمیخته از آتش برگیرند

(۱۱) ایضا پختن حلوه نرم

نشاسته ، یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، یک آثار ۔ اول نشاسته را سوده در روغن بریاں کنند بعده اندک آب گرم اندازند قدرے آتش داده شیره تاربنه اندازند و لت کنند و بسته برگیرند

(۱۲) ایضا پختن حلوه بونٹ

دال نخود سبز ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، یک نیم آثار شیر ، دو آثار شکر چینی ، نیم آثار اول دال را در دیگ نیم گرم بریاں کرده میده ساخته در روغن بریاں نموده شیرۂ شکر با شیر آمیخته اندازند و لت نمایند چوں پخته و بسته شود بر دارند

(۱۳) ایضا پختن حلوه بیسن

آرد نخود خام ، یک آثار روغن زرد ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار شیر ، دو آثار اول آرد نخود خام در روغن بریاں نموده و

(۱۷) ایضا پختن حلوہ بیضہ مرغ نوع دیگر

برای قوت باہ بسیار نافع است حکم سیماب دارد ۔ بیضہ مرغ ' چهار عدد زعفران ' نیم ماشہ مو چرس ' نیم ماشہ شکر چینی ' چهار ماشہ مشک ' بوزن دو جو روغن زرد ' چهار دام ۔ اول بیضہ ها را شکستہ زردی بیضہ های مذکور علاحدہ کردہ در ظروف انداختہ از دست مالش نمایند و روغن و شکر چینی این هر دو تمام و زردی ها انداختہ از کف دست مالش نمایند تاکہ یکسان شود آن وقت بر آتش انگشت نهادہ از چمچہ لت کردہ باشند وقتیکہ بر بستگی آید آن زمان مشک و زعفران و موچرس اندازند وقتیکہ خوب پختہ شود و روغن جدا شود از دیگدان برگیرند و نگاهدارند و نهار بخورند همین طور هر روز تیار کردہ تا هفت روز بخورند و قدرت خدای تعالی بہ بینند چہ چیز بنظر می آید و سفیدی بیضہ های مذکور کہ ماند در و نمک و مرچ انداختہ علاحدہ در روغن بریان نمودہ بالای حلوہ مذکور بخورند

(۱۸) ایضا پختن حلوہ رشالہ

بیضہ مرغ ' دہ عدد قند سفید ' یک آثار ۔ اول باید کہ زردی بیضہ ها دور کردہ سفیدی را در پیالۂ چینی برگیرند و دہ یا بست تا سنگ مالش را از کمر بند کردہ سفیدی بیضہ های مذکور را باسینگ ها لت کنند بحدیکہ خوب کف پیدا کند و لبالب پیالہ شود بعد ازان قند را شیرۂ تار بند نمودہ آتش گرم کردہ شیرۂ بیضہ کف کردہ را دران اندازند و از کفچہ چوبی کہ پیش حلوہ پزان میباشد بدان لت میکردہ باشند بحدیکہ بر قوام آید لیکن بحدیکہ شیرہ بادان نماید و لعاب بیضہ ها بالا نماید

کنند بیضہ محہ زردی باستعمال کنند و اگر خواہند کہ سفید کنند سفیدی بیضہ باستعمال آورند و طریقش چناں است کہ اول آرد را پارچہ بیز نمودہ میدہ او بموجب موازنہ مذکور بگیرند بعد ازاں بیضہ را شکستہ شیرۂ آنہارا در پیالہ چینی یامس بہر نوع کہ باشد دراں گرفتہ تماشہ ہا را درہاون دستہ سائیدہ و در شیرہ بیضہ ہا داخل کردہ خوب لت کنند و جملہ وزن زعفران خوب سرمہ سا کردہ در شیرہ لت نمایند و بعد ازاں شیرہ و میدہ مذکور را در روغن بریاں کنند بحدیکہ خوشبوئی پدید آید و آرد سرخ رنگ شود دراں انداختہ زود زود کفچہ زنند کہ ہماں یکساں شدہ مانند دانہ خشخاش شود بریاں شدن دہند بر آتش نرم وقتیکہ اندک بربستگی بیاید گلاب و مشک قدرے انداختہ برگیرند و باداں خوری شود

(۱۶) ایضا پختن حلوہ بیضہ مرغ نوع دیگر

بیضہ مرغ ' شش عدد شکر چینی ' نیم پاؤ روغن زرد ' دو از دہ دام ۔ اول بیضہ ہا را شکستہ سفیدی بمعہ زردی ہا بیضہ مذکور را در لگن مسی انداختہ از کف دست خوب مالش نمایند تاکہ سفیدی و زردی بایکدیگر یکساں شود آں وقت شکر چینی تمام انداختہ باز از کف دست بدستور سابق از زور کف دست تا دو سہ گھڑی بآتش دہند آں وقت ہمہ روغن را انداختہ خوب دو سہ گھڑی بآتش نمایند بدستور سابق از کف دست تاکہ خوب مخلوط شود آں زماں در پاتیلہ انداختہ بر آتش نرم نہادہ از چمچہ لت میکردہ باشند و فرصت نہ دہند کہ پوٹلی بیفتد تاکہ حلوہ مسطور بستہ و سرخ رنگ شود و روغن از و جدا نشود آں وقت اندک گلاب و مشک انداختہ از دیگداں برگیرند و نگاہدارند و بکار برند

(۲۰) ایضا پختن حلوه فرنگی

شکر چینی ، یک آثار نشاسته ، پاؤ آثار روغن زرد ، یک نیم پاؤ مغز بادام ، نیم پاؤ - اول شکر را شربت کنند و میل او دور کنند بعد ازین نشاسته را در آب حل کرده از پارچه گذرانده در شربت مذکور داخل نمایند و کفچه زده باشند لیکن آب بسیار اندازند و اگر دانند که زود بر بستگی آمده باز آب داخل نمایند و بدین طریق دو سه مرتبه آب داده پخت شدن دهند و در نیم پخت نیم پاؤ روغن اندازند لیکن کفچه میزده باشند وقتی که بسته شود روغن باقی را داخل کنند و کفچه میداده باشند بحدیکه سرخ رنگ شود بعد ازان بادام را چهار پاره کرده داخل نمایند و خوشبوئی هرچه باشد بقدر وسعت داخل کنند و در کاسه گلی نگاهدارند برای سفر بکار آید و بمدت مدید بد مزه و ضائع نشود

(۲۱) ایضا پختن حلوه حوال دار

نبات ، دو نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار میده ، نیم پاؤ بیضهٔ مرغ ، یک عدد - اول میده را در آب حل لیکن آب بسیار نه اندازند در پارچه بند نمایند بعده نبات را قوام آورده امتحان قوام چنان است که یک ازان بر کاغذ اندازند و بر پشت کاغذ آن ظاهر گردد و سفیدی یکته بیضه را قوام مذکور را از آتش فرود آورده انداخته خوب حل کرده بر آتش نهند و کفچه میکرده باشند بحدیکه مانند فالوده شود اندک روغن میداده باشند که خوب سخت شود مانند لیئی بعد ازان اندک مشک و گلاب یک دام انداخته باز قوام لیئی یعنی لیئی آرند بعد از قاشق خورد و در خوانچه روغن مالیده مانند نان خطائی برآرند جدا جدا اندازند چون بسته شود بجای سرد و مرطوب نگاهدارند بعد ازان بسته شود و بخورش آرند

غرضکہ یکساں ماند بعدہ سرد شدن علامت تیار شدن است از آتش، بر گیرند بہ ذائی خوری لایق است گلاب و مشک بقدر استعداد فرود آوردن انداختہ ساعتی لت کنند و بکار برند

(۱۹) ایضا پختن حلوا رومی

روغن زرد ، یک آثار میدہ آرد ، پاؤ آثار خمیر میدانی جلاری ، پاؤ آثار زعفران ، دو دام شنگرف ، دو دام مشک ، یک ماشہ گلاب ، دو نیم دام مغز پستہ ، نیم پاؤ مصری ، یک آثار شہد پاؤ آثار ، سپاری چہالیہ ، اول باید کہ میدہ را با خمیر مذکور بیامیزند و بعد ازاں قدرے آب انداختہ خمیر را ملایم کنند مانند خمیر منکونچہی سازند چہار گھڑی توقف کنند کہ خمیر شود بعد ازاں میدہ را چہار حصہ خمیر کردہ یک حصہ را شنگرف کنند و یک حصہ را بایک نیم درم وزن زعفران رنگ کنند و یک حصہ را باید کہ سپاری سوختہ کردہ با باقی زعفران در ہم نمودہ سبز رنگ نماید و یک حصہ برنگ خود بحال ماندن دہند بعد ازاں باید کہ روغن داغ نمایند و ہر کدام علاحدہ در کفگیر کہ ازاں شربت پاک میکنند اندک دراں کفگیر گرفتہ با دست مانند منگولی بیفشارند و بریاں کنند وقتیکہ جملہ بریاں شود ہمہ را یکجا کردہ نگاہدارند و نبات را قوام نمودہ و شہد را دراں داخل کردہ کف از و دور ساختہ چوں بر قوام سخت آید کہ آں را قوام پاک گویند جملہ بوندی ہا در و انداختہ در سازند و از بالا مشک با گلاب حل کردہ اندازند و تر خلچہ بر آوردہ پہن کنند و از بالا پستہ مغز تراشیدہ نیز پزند و اگر لوز خواہند ہماں ساعت با کارد حصہ لوز ہا نمودہ نگاہدارند یا بہ ہماں قسم ماندن دہند بہتر چناں است کہ خط کسے لوزہا کردہ نگاہدارند و در وقت بر آوردن بر خوانچہ قدرے روغن مالیدہ برآرند کہ بوقت سرد شدن لوز درست بر خیزد و نگاہدارند

بعد ازاں از ظروف مذکور بر آوردہ در آفتاب خشک کنند بعدہ آرد گندم مذکور سائیدہ نگاہدارند و یک پاؤ آثار آرد ہمیں گندم مذکور با شکر چینی و آرد میدہ مذکور آمیختہ ایں ہر سہ را بآب سرد یک جا نمودہ از دست حل سازند تاکہ غلولہ نماند و آب بوزن نیم من انداختہ کفچہ زناں بر آتش تیز بگذارند و از کفچہ زدن کاہل نکنند ہر گاہ کہ بقوام رسد تمام روغن در و انداختہ مخلوط سازند و قدرے آتش بزیر پاتیلہ بگذارند آتش تیز نکنند ہرگاہ کہ سخت سکندہ بشود از کارد قدرے بر داشتہ سرد سازند چوں ضرب بانگشت زد شکستہ شود آتش مطلق کم کردہ خواند مشک و دار چینی گرفتہ با میوہ ہاے مذکور در طورہ مذکور انداختہ و آمیختہ از کراہ بر آوردہ برتاؤ کاغذ کلاں قدرے روغن مالیدہ بر روے تاؤ انداختہ حلوہ مذکور را پہن سازند کہ خشک و سرد شود تا چہار پہر نگاہدارند وعلی‌الصباح ہر روز نیم پاؤ بخورند کہ مقوی باہ است و منفعت بسیار دارد

پختن فالودہ

نشاستہ ' یک آثار شیر ' چہار آثار قند سفید ' دو آثار با دام ' دو دام آب ' دوازدہ آثار . اول نشاستہ را در دوازدہ آثار آب و شیر حل نمودہ نیم آثار قند آمیختہ بر آتش ملایم بہ پزند و کفچہ رانی نمودہ باشند تا کہ غلش شود و شیر باقی بیامیزند چوں مثل شہد شود از دیگداں برگیرند و قند باقی را شیرہ نمودہ اندازند بعدہ آرد نخود بریاں دو دام و بادام بریاں سودہ نیم دام بالا بریزند و اگر خواہند بے نمک پزند سفید دانہ یعنی مہکسی باریک معہ میدہ و شیر دو آثار و قند دو آثار و نشاستہ پاؤ آثار

(۲۲) ایضا پختن حلوہ مقراضی

نشاستہ اول ، یک آثار قند نبات ، یک آثار و نیم پاؤ روغن زرد ، سہ پاؤ زعفران ، چہار ماشہ بادام ، نیم پاؤ پستہ ، نیم پاؤ اول نشاستہ را در روغن بریان نمایند بعدیکہ سرخ شود و بوے خوش آید بعد ازاں شربت را در شیرہ قطرہ بند بر قوام آوردہ نشاستہ بریان نمودہ را معہ روغن در قوام انداختہ پخت نمایند بعدیکہ روغن جملہ از و جدا شود لیکن زعفران را بآب سائیدہ در شربت انداختہ بر قوام آرند بعد از تیار شدن بادام و پستہ را چہار پارہ نمودہ در طبق بر آوردہ بالا پاشند

(۲۳) ایضا پختن حلوہ بے روغن

دانۂ برنج ، یک آثار شکر چینی ، یک آثار تخم ریحان ، یک دام - اول نیمہ برنج را سائیدہ دانہ بر دارند لایق پن بھتہ در آب جوش کردہ در صافی انداختہ از آب سرد بشویند و شکر را شیرہ نمودہ دانہ برنج در شیرہ اندازند و تخم ریحان شوئیدہ اندازند و بہ پزند جملہ بستہ شود برگیرند

(۲۴) ایضا پختن حلوہ سوہن

شکر چینی ، دو نیم آثار میدہ ، دو آثار جوز عرفی ، چہار عدد دار چینی ، چہار ماشہ پستہ ، چہار دام بادام ، چہار دام چلغوزہ ، چہار دام مغز بادام چہار دام چرونجی ، چہار دام مشک ، چہار ماشہ روغن گاؤ ، یک آثار و یک پاؤ گندم میدہ دو آثار مذکور را در پنج آثار آب در ظروف گلی تر کردہ بعد از سہ شبا نروز آب دور کردہ گندم مذکور را از آب بر آوردہ در ظروف مذکور تا سہ روز نگاہدارند تاکہ انگور گندم ظاہر شود و رشتہ ہا برآرند

در خاکستر انگشت که گرم باشد مثل الکا کہرہ کہ بچارها می پزند بعد ازان روغن و شهد انداخته مالیده سازند و داشته بخورند که بسیار نافع است

ایضا پختن پن بہتہ

دانہ برنج ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار مشک و گلاب قدرے ' شکر را شیرہ قطرہ بند نمودہ مشک و گلاب دادہ سرد کنند و دانہ برنج را در آب کشادہ جوش نمودہ در صافی انداختہ آب مذکور دور کردہ بالا آب سرد انداختہ از آب سرد نمک شوئیدہ در شیرہ اندازند و در لنگری کشند و اندک آب سرد پنیر اندازند و یا در شربت انداختہ بکار برند

طریق پختن کہجورها

پختن کہجور سیبی

میدہ ' یک آثار روغن' یک آثار شکر چینی ' یک آثار شیر ' نیم آثار - اول شکر را شیرہ انگشت پیچ نمودہ پنجدام روغن درمیان میدہ دادہ بمالند و از شیر میدہ را خمیر سخت کنند و کہجورها را بستہ در روغن بریاں کنند

(۲) ایضا پختن کہجور خاصہ

میدہ ' یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شیر ' یک آثار - اول میدہ را پنج دام روغن دادہ یک گھڑی بمالند و فوارہ آب دہند و دو گھڑی دم دادہ و شکر خشک آمیختہ دو گھڑی بمالند تا کہ بستہ شود بعدہ از شیر گرم خمیر کنند دو گھڑی بمالند اگر ملائی دہند یک دام جغرات نیز دہند و خمیر سخت کردہ شکل کہجورها ساختہ خشک کنند و در روغن بریاں نمایند

دانه برنج دو دام و نشاسته از شیر و آب آمیخته آتش ملایم کرده کفچه زده باشند تا که پخته شود مثل عسل گردد سرد نموده از قوام بیامیزند و برگیرند

ایضا پختن فیرنی

شیر گاؤ یک آثار دانه برنج ، چہا دام قند سفید ، دو آثار ۔ اول دانه برنج را اندک از آب شسته در پارچه از آب بگذرانیده باز همان آب در دانه برنج انداخته و ته و بالا نموده از برنج جدا کرده در پارچه گذرانند که همه سرخی برنج برود و صاف شود آب مذکور در شیره آمیخته و برنج را همان طرز اندازند و شیر مذکور انداخته بر آتش کنند و کفچه زنند تا که پخته شود و قند را شیره نموده اندازند و دار چینی کنند تا که سرد شود

ایضا پختن حریره

نشاسته ، نیم پاؤ روغن زرد ، نیم پاؤ شکر چینی ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه زعفران ، یک ماشه ۔ اول نشاسته را سوده در روغن بریان کنند از آتش فر و گرفته سرد نمایند و اندک آب شیر گرم انداخته لت کنند و باز بر آتش نهاده جوش دهند چون نیم پخت شود چاشنی شکر کرده وقتیکه تیار شود مصالحه بران ریزند و برگیرند

ایضا پختن مالیده

بیضه مرغ ، سه عدد شهد ، چهار دام میده ، نیم پاؤ مسکه یا روغن گاؤ ، نیم پاؤ ۔ اول سفیدی هرسه بیضه مذکور بر آورده در نیم پاؤ میده انداخته مثل آرد خمیر نموده نان تر ساخته

شود و گداز گردد از آب جدا نموده اندک جغرات داده باریک بکوبند بعده تباشه آمیزند و بکوبند چون مضمحل شود در طبق کرده دو دام جغرات آمیخته در پارچه محکم بسته از نوک سرپوش بسته در دیگچه آب داده آویزند و در دیگچه آب مذکور را جوش دهند که از بخار خوب گرم شود بعده بر آورده از آب گرم لت نمایند دو دام روغن آمیخته گلگله نموده در روغن بریان نمایند

(۴) ایضا پختن گلگله انبه

میده، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیرهٔ انبه رسیده، سه آثار شکر چینی، نیم پاؤ و دار چینی، دو ماشه میده و شکر و شیرهٔ انبه و دار چینی کوفته باهم آمیخته لت نموده در روغن گلگله مذکور بریان کنند و بکار برند

(۵) پختن گلگله انبه نوعدیگر

میده گندم، یک آثار روغن زرد، یک آثار شیر، یک آثار شکر چینی، نیم آثار شیرهٔ انبه، نیم آثار دار چینی، دو ماشه. اول سه دام روغن از میده مالیده بعده شیر و شکر و شیره انبه آمیخته در روغن گلگله ساخته بریان نمایند

(۶) ایضا پختن گلگله خاصه

کهوه شیر گاؤ، یک آثار نشاسته، یک آثار مغز بادام، دو دام شکر چینی، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار - اول کهوه را معه شیره و نشاسته باهم لت نمایند و مغز بادام مقشر در هر گلگله داده در روغن بریان کرده شیرهٔ شکر تار بند نموده گلگله دران اندازده

طریق پختن گلگله ها

(۱) پختن گلگله

میده یک آثار شکر چینی ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه شیر ' یک آثار خمیر نان دو دام - اول میده را از خمیر آمیخته از آب و شیر مثل عسل نرم نموده لت کرده چهار گهڑی دم دهند تا که میده خمیر گردد و بعده از دست خوب لت نمایند و شیر شکر قوام میده مسطور را آهسته آهسته در شیرهٔ مذکور اندازند و از کفگیر لت کنند چون مثل شهد عفش شود پاتیله از آتش فرو گرفته لت دهند چون سرد شود در روغن پاتیله دیگر کرده بر آتش ملایم نهند و گلگله نموده بریان کنند

(۲) ایضا پختن گلگله پنیر

پنیر شیرین یک آثار شکر چینی ' یک آثار لیمون ' یک آثار دار چینی ' دو ماشه قرنفل ' دو ماشه کشنیز ' یک دام میده یک دام روغن ' یک آثار - اول پنیر را از آب بسایند مصالحه سائیده بیامیزند میده را در آب لیمون بیامیزند و از دست خوب لت دهند و در روغن گلگله سازند و چاشنی تار بند گرم نگاهدارند و گلگله را بریان کرده گرم گرم در شیره اندازند چون در شیره گداز شوند و شیره پر گردد برگیرند

(۳) ایضا پختن گلگله جوار سفید

سفید جوار ' یک آثار تباشه ' نیم پاؤ روغن زرد ' نیم آثار جغرات ' چهار دام - اول جوار را از آب تر نموده بکوبند تاکه سبوس یعنی بهوسی کل از و دور شود و خشک گردد باز خشک شده را اندک بکوبند و صاف نموده در آب جوشانیده چون پخته

دال ها را بسایند و نمک و دار چینی و قرنفل و الایچی سوده آمیزند
لت کنند تا آنکه آبله بر آید و مغز یک بیضه بیامیزند
بروی پیاله پرچه لک بسته قدرے سفیدی بیضه بران بمالند و
پیٹی مذکور را بر بیضه نهاده بره باریک مانند چپاتی لک آراسته
کشنیز بریان و فلفل را چو کوب نموده و قیمه ادرک را بره
چسپانده بالا نیز اندک سفیدی بیضه مالیده پیاله را و اژ گوں کرده بره
را در روغن اندازند و بر آتش جلد بره ها را بریان کنند تا همه
بره ها پخته شوند پیٹی را لت نموده باشند تاکه سخت و خشک شود

(۲) ایضا پختن بره پیٹی

مغز برد به یعنی مغز پیشه ' هشت آثار پیٹی ماش ' یک
آثار شکر چینی ' یک آثار دو ماشه قرنفل ' دو ماشه الایچی ' دو
ماشه نمک ' نیم دام ادرک ' دو دام کشنیز ' یک دام جغرات ' یک
آثار - اول مغز برد به را در جغرات جوش نموده سائیده و مصالحه
آمیخته در پیٹی ماش آمیخته عرق ادرک داده لت کرده دو گھڑی
لت نموده دو گھڑی نگاهدارند بعده مصالحه آمیخته هشت دام
جغرات آمیخته دو گھڑی دم دهند بر پیاله پارچه بسته از دست
بڑه ساخته در روغن بریان نموده چاشنی تار بند کرده دراں اندازند
و اگر از مونگ سازند حصه چهارم جغرات دهند

(۳) ایضا پختن بره جغراتی چاشنی دار

جغرات چکه ' یک آثار روغن ' یک آثار نشاسته خشک ' چهار دام شکر
چینی پسته دو دام - اول نشاسته سوده در چکه آمیخته لت کنند بر
پیاله پارچه بسته بڑه بران ساخته در روغن از آتش جلد بریاں
نمایند اول شیره تاربند نموده نگاهدارند و بڑه ها پخته دراں
اندازند چوں شیره در بره خشک شود پسته بریاں کنند چو کوب

(۷) ایضا پختن گلگلہ پیٹھی ماش

پیٹھی ماش ' یک آثار روغن زرد ' یک آثار شکر چینی ' نیم آثار بیضۂ مرغ ' یک عدد اول پیٹھی را در پارچہ گذرانندہ سفیدی بیضہ دادہ لت نمایند چاشنی تاربند نمودہ نگاهدارند و گلگلہ را بریان نمودہ در چاشنی اندازند و قدرے آتش دادہ باشند کہ چاشنی خشک شود بکاربرند

(۸) ایضا پختن گلگلہ موتی نما یعنی خورد خورد

میدہ گندم ' یک آثار شکر چینی ' یک نیم آثار روغن یک آثار جغرات چکہ ' نیم پاؤ شیر ' دو نیم آثار . اول سہ دام روغن درمیان میدہ دادہ خوب بمالند بعدہ جغرات دادہ پس شیر جوشانیدہ چوں قاشق چسپید نگیرد دراں شکر آمیختہ یک جوش دادہ فرو گرفتہ نیم سرد نمودہ در میدہ آمیختہ خوب لت نمایند کہ آبلہ بر آید در روغن گلگلہ خورد خورد بریان نمایند

(۹) ایضا پختن گلگلہ آرد برنج

آرد برنج ' یک آثار روغن ' نیم آثار شکر چینی ' یک نیم آثار جغرات ' سہ آثار دار چینی ' دو ماشہ . اول در آرد مذکور یک دام روغن دادہ بمالند و چهار گهڑی از جغرات لت کنند بعدہ دار چینی سودہ بیامیزند و چهار گهڑی دام دادہ گلگلہ در روغن بریان نمودہ در طبق کنند و شیرہ را چاشنی پنج نمودہ از قاشق گرم گرم بر گلگلہ ها اندازند کہ شیرہ هم دراں خشک شود و بکار برند

طریق پختن برہ ها

(۱) پختن برۂ ماش

دال ماش ' سہ پاؤ دال مرنگ ' پاؤ آثار روغن ' پاؤ آثار بیضۂ مرغ ' پنج عدد ' ادرک ' یک دام فلفل ' یک تانک قرنفل ' دو ماشہ الاچی ' دو ماشہ دار چینی ' دو ماشہ کشنیز ' دو دام نمک ' دو دام . اول

جوش داده از قرنفل در روغن بگهار داده دورها اندازند چون پخت شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند و بکار برند

(۳) ایضا پختن کندلو هی چاشنی دار

آرد مونگ مقشر ، یک آثار جغرات ، یک آثار شکر چینی یک آثار روغن زرد ، نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تانک - اول آرد مونگ را از آب و یک دام جغرات آمیخته جوش داده لت نموده چون بسته شود دورها پزنده نگاهدارند و شکر چینی را تاربند نموده بر اخگر نهند و جغرات را در پارچه گذرانده مصالحه آمیخته دارند دورها را در روغن بریان کرده در شیره اندازند چون در خورد جغرات بیامیزند و بکار برند

پختن رکھونچی آرد ماش مقشر

آرد ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم آثار دار چینی، دو ماشه الائچی دو ماشه فلفل، یک تانک ادرک، یک دام زرد چوب، نیم دام برگ تنبول، بست عدد نمک ، دو دام اول آرد ماش را در عرق ادرک و مصالحه نیم سوده آمیخته از آب بگهار داده مالیده خمیر سخت نموده صورت شکر پارها کنند و آراسته در آب گرم بسیار اندازند و آتش کم کنند و پاؤ گھڑی تحمل نموده چون آرد اندک خشک شود باز آتش کنند چون پخته شود برآورده اندک روغن بریان نموده اندک پیاز بریان کرده از روغن مذکور پیاز جدا ساخته و رکھونچی ها را دران روغن از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون تیار شود برگ تنبول سوده عرق او برآورده و یک جوش داده مصالحه باقی سوده نیز اندازند و از دیگدان برگیرند

کرده بالای بره اندازند اگر نمکین نمایند در نمک آب بعد بریان کرده در آب مذکور اندازند و غوطه داده بر آورده بکار برند

پختن کندو هی ها

(۱) کندو هی شاه جهانی

آرد نخود خام ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه فلفل ، یک تادک روغن ، یک نیم پاؤ نمک ، دو دام - اول آرد نخود را از آب آمیخته جوشانند و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر تخته انداخته پهن نموده ثورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے بیسن که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده از دانه سملیت یعنی میتهی در روغن این جغرات را بگهار دهند و یک جوش نموده ثورهاے مذکور را دران اندازند تا که پخته شود مصالحه سوده اندازند و برگیرند

(۲) ایضا پختن کندو هی مونگ

آرد مونگ مقشر ، پاؤ آثار جغرات ، دو آثار روغن ، یک نیم پاؤ دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، دو ماشه الائچی ، دو ماشه فلفل ، یک تادک زرد چوب ، نیم دام ادرک ، یک دام نمک ، دو دام - اول آرد مونگ را در آب آمیخته جو شانده و از کفچه لت نمایند چون بسته شود بر یخته انداخته پهن نموده ثورها به پزند و در روغن بریان کرده قدرے آرد مونگ که در دیگچه مانده باشد در آب جغرات آمیخته نمک داده در پارچه گذرانده بر آتش یک

آب ساگ بر دیگچه پخته شود از صافی گرفته دور تراشیده در روغن بریان کنند و جغرات را از پارچه گذرانده دورها در جغرات آمیزند و اگر رایته دو پیازه ساگ بکنند و بریان نموده از قرنفل بگهار داده اندک آب داده چون خشک شود مصالحه میان زعفران سائیده اندازند و از دیگدان برگیرند و بکار برند

طریق تیار کردن اچارها

(۱) تیار کردن اچار شلغم چاشنی دار

شلغم یا چقندر ، یک آثار سرکه ، یک آثار شکر چینی ، سه پاؤ پودینه ، دو دام . اول شلغم و چقندر را پارچه ها نموده در آب قدرے جوش داده شکر و سرکه را شیره کرده پارچه های شلغم و چقندر در شیره گداز کنند و پودینه را نیز اندازند و از آتش برگیرند

(۲) تیار کردن اچار زمین قند

زمین قند ، یک آثار برگ املی ، پاؤ آثار دانه های رائی ، یک دام نمک ، سه دام . اول زمین قند را معه پوست پارچه ها نموده برگ املی را در دیگچه معه پارچه هاے زمین قند انداخته جوش کنند بعده پوست ها از پارچه دور نموده رائی و نمک سوده بر پارچه ها طلا نموده تا سه روز در آفتاب دارند بعده در تیل اندازند

(۳) تیار کردن اچار انبه بے تخم که در و جالی بسته باشد

انبه ، یک آثار دانه سیاه ، یک دام نمک ، سه دام لعاب لهسن ، یک دام ادرک ، یک دام . اول انبه را باید که پوست دور کنند بعد ازاں تخم دور کنند و مغز را ریزه ریزه کنند تمام مصالحه موجود کنند علاحده نگاهدارند و قیمه انبه را بسایند که مانند

طریق پختن راتیه ها

(۱) پختن راتیه سیب

جغرات ، یک نیم آثار کشمش ، نیم پاؤ سیب ، نیم پاؤ روغن ، نیم پاؤ آرد نخود ، یا هر آرد که باشد نیم پاؤ قند سفید ، دو دام دار چینی ، یک ماشه قرنفل ، یک ماشه الائچی ، دو ماشه ادرک ، قدرے زعفران ، چهار سرخ نمک ، نیم دام . اول در نخود بوزن دو دمڑی جغرات و نمک و همه مصالحه آمیخته از آب مثل عسل نموده لت کرده در روغن نخود بریان کنند و سیب را قیمه ساخته نخردی نموده در روغن نیم بریان کرده شیرۂ قند تاربند نموده سیب بریان را در شیره یک جوش دهند باز جدا کرده چون شیره در همه خشک شود کشمش را در روغن بریان کنند و جغرات در پارچه گذرانده قیمه سیب و نخودی آرد و کشمش بریان همه را در جغرات بیامیزند و رها کنند نمکین و یا شیرین بعده بکاربرند

(۱) پختن راتیه نوع دیگر

ساگ سوده ، یک آثار روغن ، پاؤ آثار آرد نخود ، دو دام میده ، سه دام جغرات ، دو آثار دار چینی ، دو ماشه قرنفل ، یک ماشه الایچی یک ماشه فلفل ، یک تانک نمک ، یک دام ادرک ، یک دام . اول ساگ را قیمه نموده در آب جوش داده گداز کنند باز آب را جدا کرده ساگ مذکور را از قاشق بکوبند که حل شود دو دام جغرات و آرد نخود و میده و عرق ادرک و نمک آمیخته مصالحه سوده بیامیزند و لت نمایند و در دیگچه آب اندازند و بر آتش نهاده دهن دیگچه بسته از ساگ ساخته بر صافی نهند و بالای سرپوش نهند چون از بخار

پختن تھولی گندم

گندم ، یک آثار روغن ، نیم آثار - اول گندم را باریک دلیه نموده در روغن بریان کرده و شیره را جوش داده شکر آمیخته تھولی را بطرز خشکه دران پخته دم کنند و نیز بکار برند

طریق پختن خشکه ها

(۱) پختن خشکه گیلانی

برنج، یک آثار جغرات، نیم پاؤ شیر پاؤ آثار لیمون، یک عدد روغن ریخته دو دام نمک ، برنج را شسته در آب جوش داده نمک دهند چون نیم پخت شود جغرات و عرق لیمون اندازند وقتیکه تیار شود در صافی انداخته آب جدا کنند بعده دیگ گلی بر آتش نهاده فوارهٔ شیر داده چون شیر مذکور خشک شود برنج مذبور را انداخته باز فوارهٔ شیر داده آتش جلد کنند که خشکه داغ شود اما دوک سرپوش درمیان نباشد بالا بالا باشد بعده در روغن داغ کرده در خشکه ڈوره داده برگیرند

(۲) پختن زرده برنج شرین

برنج ، یک آثار تباشه ، نیم پاؤ روغن ، نیم آثار زعفران ، دو ماشه - اول زعفران را خشک سائیده بعده بآب حل کنند وقتیکه خوب باریک شود شربت تباشه مذکور کنند بعد ازان برنج از آب جدا کرده نگاهدارند بعد ازان روغن موازنه در دیگ انداخته خوب گرم کنند و از بالا شربت اندازند و چمچه زنند و زعفران اندازند وقتیکه رنگ زعفران بروغن یکسان شود بعده برنج در و اندازند وقتیکه خوب جوش خورد و پر روغن آید دم دهند و بادام و کشمش اندک بروغن بریان نموده در لنگری بالا ریزند

آرد شود بعد ازاں آرد انبہ را در پارچہ انداختہ با فشردہ بعد ازاں نمک را مخلوط دریں کنند بعدہ آرد مذکور را در دست گرفتہ و باز مصالحہ درمیان انداختہ در مشت مانند انبہ بہ بندند و بالای ایں کاغذ یا برگ درخت پیچیدہ در آفتاب نگاہدارند تا کہ اچار شود و ترش گردد بعدہ بخورند بسیار مزہ دار شود

(۴) اچار بادنجاں و انبہ

بادنجاں ، یک آثار شیر ، یک دام ادرک ، دو دام سیاہ دانہ ، یک دام قیمہ انبہ سہ پاؤ نمک ، سہ دام - اول بادنجاں را از سر یکتہ بریدہ نگاہدارند و بادنجاں را از میاں خالی کردہ قیمہ انبہ و ادرک و شیر را و نمک و دیگر مصالحہ آمیختہ درمیان بادنجاں پر کنند و بالا ہموں یکتہ بریدہ را برسر بادنجاں بد و زند و سہ روز در آفتاب بدارند و تا رنگ میدں؟ گردد بعد ازاں در تیل و راٸی اندازند تا دوسہ روز ماندں دہد بعد ازاں بکار برند

(۵) اچار بادنجاں و کدو و زردک و خیار وغیرہ

ہمیں قسم تیار میشود کدو یا شلغم وغیرہ پنج آثار راٸی نیم پاؤ - اول کدو را پوست دور کردہ دورہا تراشیدہ در آب جوش دادہ چوں گداز شود از آب جدا کردہ و مصالحہ مذکور سودہ آمیختہ در سبوح انداختہ اندک آب نیز اندازند یک روز و یک شب در آفتاب نگاہدارند چوں ترش شرد بکار برند

پختن مہری جغرات

جغرات ، یک آثار شیر ، دو نیم پاؤ برنج ، نیم آثار - اول جغرات را دوغ نمودہ اندک برنج بریاں کردہ سودہ در دوغ اندازند و جوش دہند و بآتش ملایم پزند چوں پختہ شود تمام شب نگاہدارند و صبح بخورند

طریق پختن پیتھی دال مونگ ها وغیرہ

(۱) پختن دال مونگ مقشر

دال مونگ مقشر شستہ ، یک آثار دار چینی ، دو ماشہ قرنفل ، دو ماشہ الایچی ، دو ماشہ پیاز ، نیم پاؤ ادرک ، یک دام کشنیز ، یکدام نمک ، نیم دام - اول روغن را از قرنفل بگھار دادہ و مصالحہ درست در دال انداختہ بریان نمایند بعدہ حلقہ پیاز تراشیدہ و نمک و کشنیز سودہ انداختہ سرپوش کردہ کہ نوک سرپوش درون دیگچہ باشد و دھن دیگچہ از آرد بند کنند و از زیر آتش دور سازند ھر چہار طرف اخگر گذارند و بالا سرپوش بدھند تا چہار گھڑی و سرپوش از آب پر کنند و برائے گداز شدن دال مونگ سنگریزہ دران نہند گداز شود وقت دم کردن بر شکم دیگچہ صافی تر مالیدہ باشند تا تیار شود

(۲) ایضا پختن دال بے آب

دال مونگ مقشر ، یک آثار روغن زرد ، پاؤ آثار دار چینی ، یک ماشہ قرنفل ، یک ماشہ ادرک ، یک دام الایچی ، یک ماشہ فلفل ، یک تانک نمک ، نیم دام - اول در دیگچہ تا نصف آب پر کردہ بر دھن دیگچہ صافی بستہ دال مونگ نہادہ بالاے دال سرپوش کردہ از صافی پیچیدہ آتش کنند کہ از بخارات دال پختہ شود چون نیم پخت شود دال را گرفتہ در روغن بریان نمایند بعدہ مصالحہ و زعفران سودہ با دال آمیختہ بہمان وجہ در دھن دیگچہ نہند و آتش دور نمودہ بر اخگر گذرانند و ھر چہار طرف اخگر دھند و دو گھڑی دم نمایند و بکار برند

(۳) پختن خشکهٔ ساده

برنج ، یک آثار روغن ، سه دام نمک ، سه دام - اول برنج را شسته در آب جوش نموده چون نیم پخت شود برنج مذکور در صافی انداخته آب دور نموده باز در دیگچه انداخته دم دهند بعده روغن داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۴) پختن خشکهٔ باجره

باجره ، یک آثار جغرات ، سه پاؤ روغن ، سه دام نمک ، نیم دام - اول باجره را از آب تر کرده و پاره هوا داده بکوبند که پوست دور شود و باز مکرر از آب بشویند بعد از دوغ جغرات شسته در دوغ دو گهڑی نگاهدارند و بطرز خشکه بپزند وقت دم نمودن فواره دوغ دهند بعده روغن داغ کرده ، ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۵) پختن خشکهٔ بے آب

اول سنگ را از آتش سرخ کرده برنج را اندک نمک سوده آمیخته ازاں سنگ بپوشند تاکه پخته شود لیکن برنج را شسته دو گهڑی تر نموده نگهدارند بعده این قسم پخت نمایند

(۶) پختن برنج ساده ، شیر و برنج و شیرین

برنج ، یک آثار شکر چینی ، نیم پاؤ روغن زرد ، پاؤ آثار - اول برنج را شسته در نیم پاؤ روغن بریاں کنند بعده شکر را اندک آب داده شربت کنند در برنج اندازند و بطرز خشکه پخت نمایند و روغن باقی را داغ کرده ڈوره داده از دیگدان برگیرند

(۶) ایضا پختن پیٹھی عدس

دال عدس، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه فلفل، یک تانک پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام شیر، یک دام کشنیز، یک دام جغرات، نیم پاؤ - اول دال عدس را از آب یک گھڑی تر نمایند چون نرم شود در روغن و پیاز و شیر بریاں کرده بگھار داده بعده اندک آب داده گداز کنند چون تیار شود جغرات و عرق ادرک اندازند وقتیکه جغرات مذکور خشک شود مصالحه سوده انداخته از دیگداں برگیرند

(۷) پختن پیتھی ماش شسته

دال ماش شسته، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار پیاز، نیم پاؤ ادرک، یک دام نمک، نیم دام انگوزه، یک ماشه زیره سیاه، نیم دمڑی - اول پیاز را در روغن بریاں کرده از روغن جدا نموده دال را دراں روغن اندازند و بریاں کنند و آب موافق دهند چون نیم پخت شود زیره و ادرک وپیاز اندازند و نمک دهند بعده انگوزه از آب حل انداخته بگھار داده دم کنند و بکار برند

(۸) پختن دال ماش خاصه

دال ماش مقشر، یک آثار روغن، نیم پاؤ دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه زعفران، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک تانک نمک، نیم دام - اول دال را در روغن با نصف دار چینی و قرنفل بریاں نموده آب موافق داده آتش نمایند چوں نیم پخت شود عرق ادرک و نمک و فلفل اندازند چوں تیار شود دار چینی و فلفل باقی را سوده انداخته دم کنند و اندک انگوزه داده دهنکار دهند و بکار برند

(٣) ایضا پختن پیتهی مونگ

دال مونگ مقشر، یک آثار روغن زرد، پاؤ آثار تیر پات، دو دام فلفل، یک ٹانک ادرک، یک دام نمک، دو دام زعفران، یک ماشه زیرهٔ سیاه، یک دمڑی - اول آب را جوش نموده تیر پات سوده بیامیزند در روغن بگهار دهند و زیره انداخته آب مذکور را باز بگهار دهند و یک جوش داده دال اندازند و نمک دهند چوں نیم پخت شود عرق ادرک دهند چوں تیار شود مصالحه انداخته از قرنفل در روغن بگهار دهند و از دیگدان برگیرند

(٤) پختن دال مونگ نوعدیگر

دال مونگ شسته، یک آثار روغن، یک آثار زعفران، دو ماشه دار چینی، دو ماشه الائچی، دو ماشه قرنفل، یک ماشه ادرک، نیم دام فلفل، یک ٹانک نمک، نیم دام - اول دال را از قرنفل در روغن بگهار داده بریاں نمایند بعده آب گرم موافق اندازند و نمک داده آتش ملایم کنند چوں نیم پخت شود عرق ادرک و زعفران و مصالحه سوده آمیزند و بر اخگر دم دهند و بکار برند

(٥) پختن پیٹی ارهر

دال ارهر، یک آثار روغن، یک آثار جغرات، نیم پاؤ ادرک، یک دام فلفل، یک ٹانک دار چینی، یک ماشه قرنفل، یک ماشه الائچی، یک ماشه نمک، دو دام زعفران، یک ماشه - اول دال را در آب جوش دهند بعد ازاں آب دور کرده نمک و جغرات و عرق ادرک آمیخته تا چهار گهڑی نگاهدارند بعده در روغن بریاں کرده آب و نمک موافق داده بپزند چوں تیار شود مصالحه و زعفران سوده بیامیزند از قرنفل در روغن بگهار دهند و بکار برند

طریق ساختن روغنهای رنگ برنگ

(۱) ساختن روغن زرد رنگ

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه. اول روغن را لمک داغ نموده زعفران را سوخته یکته از آب بسته دران اندازند چون رنگ زرد درست شود از آتش برگیرند اما آتش ملایم باشد

(۲) ایضا ساختن روغن سبز رنگ

ساگ پالک، نیم پاؤ روغن یک آثار ساگ مذکور را سوده یکته از آب بسته بطرز زعفران سبز رنگ تیار کنند

(۳) ایضا ساختن روغن سرخ

نیم پاؤ ساگ مذکور را از آب سوده یکته بسته بهمون وجه رنگهاے دیگر رنگ سرخ نمایند

(۴) ایضا ساختن رنگ بادامی

روغن، یک آثار زعفران، چهار ماشه مغز نارجیل، قدرے، لیمون، یک عدد. اول از عرق لیمون سوده یکته بسته با روغن در آتش قدرے ملایم داغ نمایند چون رنگ گیرد برآرند

طریقه هاے پوست دور کردن کشنیز و فلفل

(۱) طریق دور کردن پوست کشنیز

اول کشنیز را در شب در اندک آب تر نموده دو پاس نگاهدارند باز از ریگ گرم نیم بریان کنند و از دست بمالند پوست دور شود برنج کشنیز صاف برآید

(۲) ایضا دور ساختن پوست فلفل

فلفل را در آب یک جوش داده از دست بمالند تاکه پوست دور شود

طریق تیار کردن کشتلی هاے رنگ برنگ

(۱) تیار کردن کشتلی سرخ رنگ

شنگرف ' دو ماشه لیموں ' دو عدد اول شنگرف دو ماشه را بآب لیموں سوده و خشک نموده بوقت کاروبار از آب حل کرده میده خمیر ساخته کشتلی سازند

(۲) ایضا پختن کشتلی سبز رنگ

ساگ سوده ' یک آثار عرق بر آورده از قرنفل بگهار داده و میده بران خمیر کنند و از عرق پودینه نیز سبز میشود و اگر سپیاری سوخته و سوده موافق رنگ زعفران دهند نیز سبز میشود

(۳) ایضا ساختن کشتلی زرد رنگ

زعفران بآب سوده ازان خمیر نموده کشتلی سازند

(۴) ایضا ساختن کشتلی رنگ بنفش

عرق آنار دانه پاؤ آثار را بر آورده یک جوش داده نگاه دارند و یک خر آهنی در آتش سرخ کرده در عرق نمایند دو سه مرتبه چنین کنند رنگ بنفشه گردد بعده بران خمیر سازند

(۵) ایضا ساختن کشتلی سبز رنگ

سپیاری سوخته نیک سوده بآب آمیخته خمیر سازند

(۶) ایضا ساختن کشتلی هاے بادامی رنگ

زعفران سوده ماشه ' لیموں چهار عدد زعفران را با عرق لیموں سوده بیامیزند و بدان خمیر نمایند که رنگ بادامی شود

طریقه هاے جغرات ساختن

(۱) ساختن جغرات چکه

اول شیر ماده گاؤ هر قدرے که خواهند موافق احتیاج خود آورده جوشانیده و کفچه گردانیده باشند و فرصت ندهند که پردهٔ ملائی با شیر مذکور نه بندد چون نصف ماند از آتش فرود آورده در ظروف گلی نو جاون داده شیر را در ظروف گلی مذکور پرد مملو سازند و اندک آب ظرف خالی گذارند و دو کوندۀ برابر برآورده در یک کونده آب پر کرده و ظرف پر شیر را درمیان نهاده احتیاط تام بکار برند که آب کونده در ظرف شیر داخل نشود و کونده دویم را درمیان سوراخ موافق یک روپیه کرده واژگون بر کونده پر آب بگذارند و لب هر کونده را به آرد وصل سازند و بر دیگدان گذاشته آتش ملایم نمایند چون شیر در ظرف گلی مذکور منجمد شود و جغرات بسته شود از دیگدان برگیرند و اگر شیرین خواهند بعد از سرد شدن و جاون انداختن شیر شیرینی اندازند و اگر نمکین خواهند نمک اندازند

(۲) ایضا ساختن جغرات نوعدیگر

هر قدرے که شیر آورده شیر مذکور را اندک جوش داده پیالهٔ چینی را از جغرات اندرون همه جا مالیده شیر دران پیاله مملو سازند و بگذارند تاکه جغرات بسته شود

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

جغرات هر قدریکه باشد آن را آورده گل انبه که آن را بور گویند خشک کرده نگاهدارند و میان شیر خام مقدار جاون بیندازند که جغرات بسته شود

ساختن دلمہ

طریق اول بدستور بادشاهی این است باید که اول بچہ بز بست روزہ یا یک ماهہ باشد باید کہ ذبح کردہ شیر دان او بر آوردہ کہ دران شیر اصلی کہ از شکم مادر بند میباشد آن را شیر مادہ گویند بطریق غلولہ ها بستہ میباشد بر آوردہ با سہ چهار آب صاف شستہ نگاهدارند هرگاہ کہ خواهند دلمہ تیار کنند شیر مادہ گاؤ یک آثار شیر مادہ مذکور یک ماشہ اول شیر را خوب گرم کردہ شیر مادہ بموازنہ سائیدہ دران حل کنند و از پارچہ گذراندہ شیر را در ظرف چینی انداختہ یک پهر توقف کنند مانند پنیر بستہ شود و زنبور خانہ دیز افتد بکاربرند

ایضا ساختن دلمہ نوع دیگر

سنگدان ماکیان را پارہ کنند و میان آن یک پوست باریک برنگ سبز مایل بزردی بدر می آید آن را بر آوردہ با پنج شش آب صاف شستہ نگاهدارند بعد ازان شیر مادہ گاؤ هر قدرے کہ باشد اندک شیر مذکور را گرم کردہ اندک پوست مذکور را دران شیر تایک گهڑی بمالند معہ پوست تا پنج شش گهڑی درمیان آن ماندن دهند کہ بستہ شود و پوست سنگدان ماکیان هم تازہ بکار می‌آید و طریق خوردن دلمہ بدستور این است کہ مردم غریب و عام بعمل می‌آرند شربت کردہ مانند فالودہ تراشیدہ انداختہ با قاشق می نوشند و طریق خوردن ارکان دولت بدین دستور است کہ شربت را بر قوام آوردہ مانند فالودہ تراشیدہ انداختہ با قاشق می نوشند و اگر ترشی کاغذی خواهند لیمون کاغذی اندازند جایز است

یکجا کردہ شیردان مذکور را انداختہ تر نمایند و چہار روز نگاہدارند و بعدہ از چہار روز این شیر و آب مذکور را امتحان نمایند اگر یک قطرہ در نیم پاؤ شیر اندازند شیر منجمد شود پس ازان شیر آب مذکور یک سیر شاہی را در یک سیر شیر خام اندازند پنیر بستہ شود پس آن پنیر را در پارچہ انداختہ در تہ سنگ نگاہدارند پس ازان نمک لاہوری یا سانبہر در تہ و بالای قالب پنیر را پر سازند و در روز سہ چہار مرتبہ در قالب پنیر را گردانیدہ تہ و بالا میکردہ باشند و دران شیر پر آب مذکور کہ در و شیردان میباشد و سونف و سیاہ دانہ یعنی کلونجی را در پارچہ پوٹلی بستہ در شیر آب مذکور نگاہدارند کہ شیردان با شیر آب خوشبودار شود و اگر آب کم شود آبی کہ از پنیر جدا شود ہمان آب را در شیردان و شیر آب مذکور داخل نمایند کہ مایۂ پنیر بستن ہمان آب خواہد شد و گر دانند کہ شیردان مذکور در شیر آب نیک حل شود و پوشیدہ گردد و آن زمان شیردان دیگر آوردہ بہمان قسم عمل نمایند و وزن سیر شاہی بست و یک ماشہ بحساب فلوس شاہجہانی بست و پنج دام مقرر نمودہ اند

تیار کردن پنیر قسم دوم

شیر دان بز بر آوردہ صاف و نیک شستہ نمک و بادیان و سیاہ دانہ ہمہ را برابر کوفتہ در شیر مایہ مذکور پر نمودہ ہر دو را بارشتہ بستہ تا سہ روز در آفتاب نگاہدارند و خشک کنند بعد ازان نیم پاؤ جغرات تازہ یک آثار شیر خالص و خام در ظرف گلی با شیر مایہ مذکور یک جا نمودہ اگر ہوا گرما باشد در سایہ اگر ہوا سرما باشد در آفتاب نگاہدارند بعد از سہ روز ہمہ پارچہ

(۳) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

پوست سنگدان ماکیان که از میان سنگدانه برمی آید رنگ سبز و مایل بزردی اکثر مرغ که سنگریزه بخورند درومی ماند آن را دو سه مرتبه در آب بشویند که صاف شود بعده شیر ماده گاؤ را گرم کرده آن پوست را دو سه مرتبه در شیر مذکور مالش داده در شیر مذکور ماندن دهند تاکه جغرات بسته شود

(۴) ساختن جغرات نوع دیگر

باید که اول بچهٔ بر شیر خورده بست روزه یا یک ماهه که باشد ذبح کرده شیردان او را گرفته که شیر در و بسته میباشد تاکه دو سه آب شسته در آفتاب خشک کرده نگاهدارند وقتیکه خواهند جغرات سازند درمیان یک آثار شیر بوزن یک دام اندازند داما باید که شیر خام باشد بعد از چند گهڑی جغرات بسته شود

(۵) ایضا ساختن جغرات نوع دیگر

اگر خواهند که جغرات سخت بسته شود که از آوند و از گردنه گردن نیفتد چنانکه مانند کاغذ بریده شود پس شیر هر قدر که خواهند آورند شیر مذکور را در دیگ کرده بر آتش نرم بجوشانند تاکه خوب جوشیده شود که چیزے بر روے او ملائی بسته نگردد تا آن زمان قدرے جغرات شیرین یا مسکه شیر گرم جاون دهند که جغرات بسته گردد

ساختن پنیر

بیاره شیر دان بز و بآب پاک بشویند پس در و نمک سائیده پر نمایند و خشک کنند که در سه چهار روز خواهد شد چون خواهند که پنیر تیار کنند پس باید که دهم آثار شیر و دهم آثار آب

Library, London. It is incomplete. It ha s ninesections and is written in the shikista style and bold type. There is no trace of the date of transcription. The text of these copies is more or less alike with this difference that the manuscript of the India Office Library is entitled "Nan-o-Nāmak" instead of Nuskha-E-Shahjahani. It has also some additional recipes which are not found in the "Nuskha-E-Shahjahani. Some discrepancies in the text are found and these have been noted on the margin.

Best efforts were made to correct the errors in the manuscripts and the proof. It is hoped that this book would be a valuable contribution to the culinary art.

My thanks are due to the authorities of the India office Library London for having sent their copy, which proved to be of great help in preparing the press copy, and to Syed Hamza Hussain Omari, Munshi-e-Fazil, Government Oriental Manuscripts Library, for helping me in editing the manuscripts, correcting the proofs and collecting materials for the Introduction.

SYED MUHAMMED FAZLULLAH.

پنیر نموده یک آثار شیر خالص در و اندازند و شیر مایه مذکور بعده شیر سابق در شیر تازه مذکور داخل کنند یک روز دیگر نگاهدارند چون خمیر پردم شود بیارد پنج آثار شیر خالص تازه و خام خمیر مایه باشد با شیر مایه مذکور درو داخل کنند بعد از یک گهڑی پنیر بسته شود باید که پارچه را صافی ساخته از کفگیر بریده در صافی اندازند بعده همه را انداخته زرد آب را علاحده سازند آنچه در صافی باشد نصف را در شهد داده خورد اندازند و بالای آن نیم پاؤ نمک را سائیده اندازند و نصف بقیه پنیر را بر بالای آن اندازند و بر بالای آن یک شیر خورد دیگر بگذارند و سنگ گردن بر و نهاده که پنیر بر نمک در هوا دار گردد و بعد دو روز از شیرهای مذکور بیرون بر آورده زیر و بالا پنیر مذکور نمک سائیده بمالند که تا شش ماه بماند ضایع نشود

تمت تمام شد

نسخهٔ شاهجهانی بتاریخ بست و ششم ماه شوال
سنه ۱۲۶۳ هجری

The high degree of excellence of the royal kitchen can be imagined from the study of the Nuskha-E-Shahjahani.

This work, Nuskha-E-Shahjahani, is a fine book on cookery. It sets forth recipes about preparing different kinds of dishes. The book begins abruptly without any trace of the author and the date of its compilation. Ofcourse the beginning words encourage the supposition that the book was written by a man who was acquainted with the different dishes served at the royal table. The recipes for preparing "Pulaw" and "Qaliah" are very valuable. Fity six ways of preparing Pulāw and thirty-six ways of preparing Qaliah have been described. Moreover, section ten of the book gives an interesting account of colouring foods and oils and preparations of condiments, jams and sweetmeats. There are ten sections dealing with each item of preparations :

(1) On making various breads.

(2) On making of soups.

(3) On making of various kinds of dressed flesh meat and meat curries.

(4) On various kinds of mash.

(5) On various kinds of under done meats.

(6) On various kinds of Palaū or rice and meat dishes.

(7) On various kinds of roast meat.

(8) On making of Pottages and Omeletts.

(9) On various kinds of puff or small pastry or minced meat, thin meat cakes, sweets etc.,

(10) On the making of preserves sweet meats and various kinds of curds of different colour.

None of the monarchs preceding the Mughal Emperors have given such meticulous care to the development of the kitchen. The Nawabs of Awadh followed the example of the Moghal Emperors and introduced more delicacy and varieties in this art. In the kitchen of the Nawab Shujauddawla two thousand rupees were spent daily on food alone, which means that apart from the salaries of the cooks and other servants, the cost of food alone amounted to seven lakh rupees annually. The cook of Nawab Sālārjang was paid twelve hundred rupees per month. These cooks showed their skill in preparing foods which dazzled by their variety but proved to be the same stuff when tasted.

Encouraged by the taste of the Kings and Nawabs the cooks also invented several kinds of dishes, for example the Pulaw-e-Anardāna, Nawratan Pulaw, Modti-Pulaw and so on.

The taste of the modern westerners lays a greater emphasis on the outward decoration of the table, but the foods served are not so costly. On the other hand in India emphasis is on the cost, variety and delicacy of the dishes. Foods are decorated with gold and silver leaves and chips of almond.

In editing this book two manuscripts have been consulted. The copy of the Government Oriental Manuscripts, Library Madras, bearing D. No. 526 is dated 1263 A. H. This is written in a very indifferent hand and the pages are worm-eaten. There is no order an darrangement in chapters and sections. There are errors of transcription in several places. The other copy is from the India Office

This book is based on a single paper manuscript described under No. D. 526 available in the Government Oriental Manuscripts Library, Madras. It contains 186 pages with 11 to 14 lines on a page and is written in Persian script.

Janab Syed Hamza Husain Munshi e-Fazil has to be thanked for the work done by him by way of correcting the proof.

GOVERNMENT, ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY
MADRAS, 13-2-56

T. CHANDRASEKHARAN,
General Editor,
Madras Govt. Oriental Series.

INTRODUCTION

The culinary art occupies an important place in the culture of a nation. An advanced nation displays a delicacy of taste in the arrangement of the table. Refinement in preparing food distinguishes man from other species.

Among the Mughal Emperors after Baber, Akbar the Great devoted special attention to the management of the kitchen. He devised rules for the conduct of the royal kitchen and appointed experienced men to look after it. This department also was under the Prime Minister and the officer in charge was called Mir Bakaul. He had a number of subordinates, who were expert cooks drawn from different countries. These cooks prepared different kinds of dishes to be served on the royal table. On the eve of the new-year-day the assistant treasurer submitted the annual budget. Every three months the master of ceremonies and the Mir Bakāul collected the necessary provisions and the best kind of rice and other ingredients were obtained from different places. Vegetables were generally obtained from Kashmir.

Shahjahan is considered to be a lover of display in all matters compared to the other Mughal Emperors. His reign was a period of peace and plenty. He had as much love for promoting culture as he was punctilious about maintaining the splendour of the Court. There was development in every field, art and literature flourished under royal patronage. His Court was the resort of eminent poets, philosophers, physicians and men of talents in other walks of life. His table was very extensive and displayed a variety of rich dishes.

TELUGU

1. Kāmandakanītisāramu.
2. Tāladaśāprāṇapradīpikā.
3. Raghunātha Nāyakābhyudayamu.
4. Rājagopāla Vilāsamu.
5. Rāmāyaṇamu by Kaṭṭa Varadarāju.

MAHRAṬHI

1. Nāṭyaśastra Sangraha.
2. (a) Book of Knowledge.
   (b) Folk Songs.
   (c) Dora Dārun Vēṇi Paddhati.
   (d) Aśvāsa Caṭula Dumāṇi.
3. (a) Pratāpasimhendra Vijaya Prabandha.
   (b) Sarabhendra Tīrthāvali.
   (c) Lāvaṇi.
4. Devendra Kuravañji.
5. Bhakta Vilāsa.
6. Sloka Baddha Rāmāyāṇa.

SANSKRIT

1. Aśvaśāstra with Tricolour Illustrations.
2. Rājamṛgāṅka.
3. Ānandakandam.
4. Āyurvedamahodadhi.
5. Gīta Govinda Abhinaya.
6. (a) Colacampū.
   (b) Sahendra Vilāsa.
7. Dharmākūtam-Sundra Kāṇḍa.
8. Jātakasāra.
9. Viṣṇutattvanirṇaya Vyākhyā.
10. Sangīta Darpaṇa.

The Government in their G.O. Ms. No. 1820, Education, dated 4th August 1952, sanctioned a grant of Rs. 9,000 to the Dr. V. Swaminatha Aiyar's Tamil Library, Adyar, towards the publication of the following manuscripts as part of the "Madras Government Oriental Series":—

1. Tiruvācaka Vyākhyānam.
2. Mahābhārata Cūḍāmaṇi.

It is hoped that the publication of most of the important manuscripts will be completed within the next few years.

Some of the manuscripts taken up for publication are represented by single copies in the library and consequently the mistakes that are found in them could not be corrected by comparing them with other copies. The editors have, however, tried their best to suggest correct readings. The wrong readings are given in round brackets. When different readings are found, they have been given in the foot-notes except in the case of a few books in which the correct readings have been given in the foot-note or incorporated in the text itself.

The Government of Madras have to be thanked for financing the entire scheme of publication although there is a drive for economy in all the departments. My thanks are due to the members of the Expert Committee who spared no pains in selecting the manuscripts for publication. I have also to thank the various editors, who are experts in their own field, for readily consenting to edit the manuscripts and see them through the Press. The various Presses that have co-operated in printing the manuscripts in the best manner possible also deserve my thanks for the patience exhibited by them in carrying out the corrections made in the proofs.

7. Aśvacikitsā.
8. Phalasārasamuccayam.
9. Kiḷivaṇḍusamvādam.
10. Advaita Vēdāntam.
11. Bārhaspatyasūtra with Malayāḷam commentary.
12. Karaṇapaddhati.
13. Vidyāmādhavīyam.
14. Sarvasādhāraṇa Cikitsā.
15. Viṣacikitsā and Viṣappāṭṭusāram.
16. Jñānapīyūṣam.
17. Vetāḷapañcavimśati.
18. Yudhiṣṭhiravijayam.
19. Kathakaḷimañjari.
20. Vaidyagrantham.

KANNAḌA.

1. Lokōpakāram.
2. Raṭṭamatam.
3. Aśvaśāstram.
4. Vividhavaidyaviṣayagalu.
5. Saṅgītarantnākara.
6. Sūpaśāstra.
7. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. I.
8. Sadgururahasyam.
9. Vaidyasārasaṅgraham, Vol. II.
10. Manmathavijayam.
11. Abhidhānaratnamālā.
12. Vyavahāragaṇitam.
13. Jīvasambōdhanam.
14. Kāmandakanītisāram.

ISLAMIC LANGUAGES:

PERSIAN

1. Jami-ul-Ashya.
2. Tibb-E- Faridi.
3. Tahqiq-Al-Buhran.
4. Safinat-Al-Najat.
5. Baharistan-i-Sukhan.
6. Nuskha-E-Shajahani.
7. Tuhfa-E. Khani.
8. Ruqa'at-e-Walajahi.

ARABIC

1. Shawakil-Ul-Hur.

"B" FROM THE TANJORE MAHARAJA SERFOJI'S SARASWATHI MAHAL LIBRARY, TANJORE.

TAMIL

1. Śarabhēndra Vaiddiya Murai (Diabetes).
2. do. (Eyes).
3. do. (Anaemia).
4. do. (Śvāsakāsam).
5. Agastiyar 2000.
6. Konkaṇarśarakku Vaippu.
7. Tiruccirrambalakkōvaiyar with Padavurai.
8. Tāḷasamudram.
9. Bharatanāṭyam.
10. (a) Pāṇḍikēḷi Vilāsa Nāṭakam.
    (b) Purūrava Cakravarti Nāṭakam.
    (c) Madana Sundara Vilāsa Nāṭakam.
11. Percy Macqueen's Collection of Folklore in the Madras University Library.
12. Ramaiyan Ammānai.

23. Siddhāntaviḷakkam.
24. Sāmudrikālakṣaṇam.
25. Ānandaraṅga-k-kōvai.
26. South Indian Temple Inscriptions, Vol. IIX, Part I.
27. Saptariṣinādi, Vol. V (Simha Lagna).
28. Māghasnānapurāṇa Ammānai.
29. Kōlācala Stala Purāṇam.
30. Dina Kavitai.
31. South Indian Temple Inscriptions Vol. III. Part II.

SANSKRIT

1. Viṣanārāyaṇīyam (Tantrasārasaṅgraha).
2. Bhārgava Nāḍikā.
3. Hariharacaturaṅgam.
4. Brahmasūtravṛtti—Mitākṣarā.
5. Nyāyasiddhānta Tattvāmṛtam.
6. Ārogyacintāmaṇi.
7. Tattvasāra with Ratnasāriṇi.
8. Sūtrārthāmṛta Laharī.
9. (a) Ratnadīpikā.
   (b) Ratnaśāstra.
10. Devakeraḷam-Candrakalā Nāḍi, Vol. I.
11. Pātañjalayogasūtrabhāṣyavivaraṇa by Srī S'aṅkarācārya.
12. Nyāyaratnam with the commentary Dyutimālikā.
13. Cikitsātilakam.
14. Nṛttaratnāvali.
15. Daivajñābharaṇa.
16. Ābhoga—Kalpatāru-Vyākhyā.
17. Aumāpatam.
18. Mahābhāskarīyam.

19. Devakeraḷam—Candrakalā Nāḍi, Vol. II
20. Nayadyumaṇi.
21. Bhāvabodha—Tattvaprakāśikā-vyākhyā.

TELUGU

1. Auṣadhayōgamulu.
2. Vaidyanighaṇṭuvu.
3. Dhanurvidyāvilāsamu.
4. Yogadarśanaviṣayamu.
5. Khaḍgalakṣaṇaśirōmaṇi.
6. S'aivācārasaṅgrahamu.
7. Anubhavavaidyamu.
8. Abhinayadarpaṇamu.
9. Brahmavidyāsudhārṇavamu.
10. Rāgatāḷacintāmaṇi.
11. Vaidyacintāmaṇi.
12. Kumārarāmunikathā.
13. Kāṭamarājukathā.
14. S'ārīramu.
15. Bharatasārasaṅgraha.
16. Bobbiliyuddhakathā.
17. Haidarcaritramu.
18. Āryabhaṭīya Siddhāntam.

MALAYAḶAM

1. Grabha Ciktisā.
2. (a) Vāstulakṣaṇam.
   (b) S'ilpaviṣayam.
3. Mahāsāram.
4. Kaṇakkusāram.
5. Kriyākramam.
6. Kaṇakkusāram (Bālaprabōdham).

KANNAḌA

12. Captain G. Srinivasamurthi, B.A., B.L., M.B. & C.M.
13. Sri M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
14. ,, H. Sesha Iyengar.

MALAYĀḶAM

15. Dr. S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.

MARĀṬHI

16. Sri P. D. Joshi.

ISLAMIC LANGUAGES

17. Professor S. A. W. Bukhari Sahib, M.A., L.T.
18. Dr. Mohammed Abdul Huq, M.A., D. Phil (Oxon).
19. Sri S. M. Fazlullah, M.A., L.T.

OTHERS

20. Sri S. K. Ramanatha Sastri, Sanskrit & Malayalam.
21. ,, T. V. Subba Rao B.A., B.L., Music in all languages.
22. The Principal, College of Indigenous Medicine, Madras-10. Medicine in all languages.
23. Sri S. Gopalan, B.A., B.L. Sanskrit, Tamil and Telugu.
24. ,, T. Chandrasekharan, M.A., L.T., In all languages (Secretary of all the Committees).

The members of the Committee met at Madras and at Tanjore to examine the manuscripts and make a selection. The recommendations of the Committee were accepted by the Government and they decided to call these publications as the "MADRAS GOVERNMENT ORIENTAL SERIES"

and appointed the Curator, Government Oriental Manuscripts Library Madras, as tne General Editor of the publications under this series.

The following manuscripts were taken up for publication till now :—

"A" FROM THE GOVERNMENT ORIENTAL MANUSCRIPTS LIBRARY, MADRAS.

TAMIL

1. Kappal S'āttiram.
2. Anubhava Vaiddiya Muṟai. Vols. I and II.
3. Āttānakōlāhalam.
4. Upadēśa Kāṇḍam.
5. Cōlan Pūrva Paṭṭayam.
6. S'ivajñāna Dipam.
7. Daṭcanāyanār Vaiddiya Aṭṭavaṇai.
8. Vaiddiya-k-Kaḷañciyam.
9. Anubhava Vaiddiya Muṟai, Vol. III.
10. Saptariṣināḍi, Vol. I, Mēṣa Lagna.
11. Karnāṭakarājākkaḷ Savistāra Carittiram.
12. Bharatasiddhāntam.
13. Piḷḷai-p-piṇivākaṭam (on infantile diseases) Vol. 1
14. Anubhava Vaiddiyamuṟai Vol. IV.
15. Māṭṭuvākaṭam.
16. Saptariṣināḍi, Vol. II—Viruṣabha Lagna.
17. Temple Inscriptions of South India, Vol. I.
18. Saptariṣināḍi, Vol. III, Mithuna Lagna.
19. Temple Inscriptions of South Iddia, Vol. II.
20. Piḷḷai-p-piṇi vākaṭam (on infantile diseases) Vol. II.
21. Saptariṣināḍi, Vol. IV. Kaṭaka Lagna.
22. Pērūr-k-kōvai.

9. Sri H. Sesha Ayyangar.
10. „ Masti Venkatesa Ayyangar.
11. „ M. Mariappa Bhat, M.A., L.T.
12. Dr. C. Achyuta Menon B.A. Ph. D.
13. „ C. Kunhan Raja, M.A., D. Phil.
14. „ A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.,
15. Sri Polakam Rama Sastri.
16. „ S. K. Ramanatha Sastri.
17. Dr. M. Abdul Huq, M.A., D. Phil. (Oxon.)
18. Sri Afzul-ul-Ulama Hakim Khader Ahamed.
19. „ P. D. Joshi.
20. „ S. Gopalan, B.A., B.L.
21. „ T. Chandrasekharan, M.A. L.T., Curator.

With the exception of Sri Masti Venkatesa Ayyangar, and Dr. C. Kuhan Rajab, the abovemembers continued to be members of the Expert Committee for 1950-51 also to which the following gentlemen were added in Government Memos. Nos. 7297-E/50-3, Education, dated 19th May 1950, and 15875-E/50-1. Education, dated 7th September 1950. :—

1. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A. Ph. D.
2. Sri S. Govindarajulu, B.A., B.L., LL.B., Bar-at-Law.
3. Capt. G. Srinivasamoorthy, B.A., B.L., M.B. & C.M.
4. Dr. Muhammad Hussain Nainar, M.A., Ph. D.
5. Sri. T. V. Subba Rao, B.A., B.L.
6. Principal, College of Indigenous Medicine, Madras.

In Government Memorandum No. 18947-E/52-2, Education, dated 7th August 1952, a few changes were made in the personnel of the Expert Committee,

The names of the following members were deleted :—

1. Sri. V. Prabhakara Sastri.
2. „ C. Achyuta Menon.
3. „ M. Abdul Huq.

The following gentlemen were included as members of the Expert Committee :—

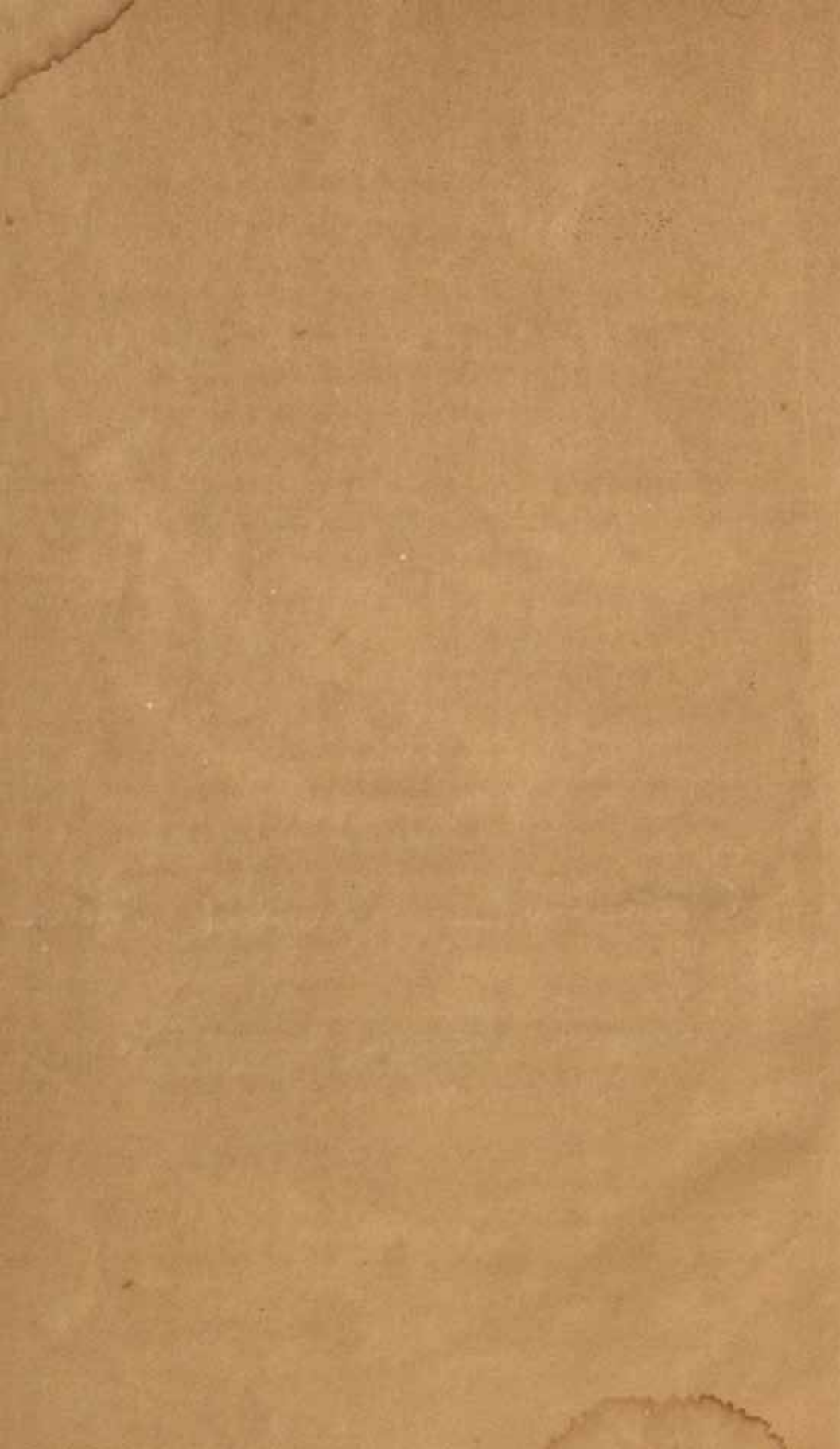
1. Sri. M. Somasekhara Sarma.
2. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
3. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D.
4. „ S. Krishnan Nayar, M.A., Ph. D.
5. Prof. S. A. Bukhari, M.A.

In G. O. Ms. No. 1819 Edn., dated 8-11-1955, the Government reconstituted the Expert Committee with the following members :—

SANSKRIT

1. Dr. A. Sankaran, M.A., Ph. D., L.T.
2. Sri P. S. Rama Sastri.
3. Dr. V. Raghavan, M.A., Ph. D.
4. „ R. Nagaraja Sarma, M.A., Ph. D., L.T.
5. Sri K. Balasubramania Iyer, B.A., B.L., M.L.C.

TAMIL

6. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L., M.L.C.
7. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
8. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
9. „ T. P. Meenakshi Sundaram Pillai, M.A., M.O.L.
10. Dr. A. Chidambaranatha Chettiar, M.A., Ph.D.
11. Sri N. T. Viswanathan, B.A., B.L.

INTRODUCTION

The Government of Madras took up for consideration the question of publication of the various manuscripts in different languages on subjects like Philosophy, Medicine, Science, etc., early in May 1948. Important Manuscripts' Libraries in the Madras Presidency were requested to send a list of unpublished manuscripts with them for favour of being considered by the Government for publication. The Honorary Secretary of the Tanjore Maharaja Serfoji's Sarasvathi Mahal Library, Tanjore, alone complied with this request. This list as well as a similar list of unpublished manuscripts in the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, were carefully examined and a tentative selection of manuscripts suitable for publication was made. The Government in their Memorandum No. 34913/48-10, Education, dated 4th April 1949, constituted an Expert Committee with the Curator of the Government Oriental Manuscripts' Library, Madras, as the Secretary, for the final selection of manuscripts suitable for printing and for estimating the cost of publication.

The following were the members of the Committee :—

1. Sri T. M. Narayanaswami Pillai, M.A., B.L.
2. „ R. P. Sethu Pillai, B.A., B.L.
3. „ C. M. Ramachandran Chettiar, B.A., B.L.
4. „ R. Krishnamoorthy (Kalki).
5. Dr. N. Venkataramanayya, M.A., Ph. D.
6. Sri M. Ramanuja Rao Naidu, M.A.
7. „ V. Prabhakara Sastri.
8. „ N. Venkata Rao, M.A.

Cookery — Mughal India

Mughal India — Cookery